Петр Люкимсон
НА КУХНЕ МОЕЙ
БАБУШКИ
ЕВРЕЙСКАЯ
ПОВАРЕННАЯ
КНИГА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге «На кухне моей бабушки. Еврейская поваренная книга» рассказывается о том, как готовить хорошо знакомые, старые как мир блюда еврейской кухни. А заодно – и о тех страницах еврейской истории, традиции и литературы, так или иначе связанных с этими самыми блюдами. Написано все это так свежо, искренне и увлекательно, что книга может стать не только обязательной приметой каждого еврейского дома, но и занимательным чтением для тех, кому интересно научиться готовить самые популярные еврейские блюда, узнать, что собой представляет культура еврейского народа. Словом, «На кухне моей бабушки» – это книга, написанная о евреях, но предназначенная для всех.

- Петр Люкимсон
  - ○
  - ○ Несколько слов о моих бабушках
  - ○ Часть первая
    - ■ Глава первая. Рыбный день
      - ■ Форшмак! Еще форшмак!
      - ■ Самая вкусная шуба
      - ■ «Мойте руки перед едой!»
      - ■ Сказка о простой рыбке
      - ■ Азбука кашрута
      - ■ Его величество Лосось и «принцесса Нила»
      - ■ Азбука кашрута
    - ■ Глава вторая. Сказка о молочных реках и творожных берегах
      - ■
      - ■ Немного классики
      - ■ Как сварить варенички
      - ■ Азбука кашрута
      - ■ Когда дует хамсин
      - ■ Азбука кашрута
      - ■ Салат дружбы народов
      - ■ Азбука кашрута
    - ■ Глава третья. Мясные заморочки
      - ■ Старый еврейский пароль
      - ■ Кисло-сладкое мясо и хасидские цадики
      - ■ Азбука кашрута
      - ■ Мой первый гусь
      - ■ Еврейские классики о кашруте и

кошерности
- Курица – все-таки птица. Еврейская
- Азбука кашрута
- Как приготовить еврейские котлеты «по-киевски»?
- Азбука кашрута
- Наша визитная карточка
- Азбука кашрута
- Случай из жизни

- Глава четвертая. От арбеса до винегрета
  - Евреи на горошине
  - Похлебка из Библии
  - Картошка ты, картошка…
  - «Синенькие», они же баклажаны
  - Азбука кашрута
- Глава пятая. Суп на все времена
  -
  - Из еврейской классики
- Глава шестая. Ab ovo
  -
  - Яичный салат (мясной вариант)
  - Тель-авивский блюз под шакшуку
  - Азбука кашрута
  - Как евреи научились яйца перчить
- Глава седьмая. Сладкая сказка
  - Пирог по-еврейски
  - Азбука кашрута
  - Это сладкое слово «десерт»
  - Домашнее мороженое
- Глава восьмая. Что пьют евреи?
  - Так что же пьют евреи?
  - Налей, налей бокалы!
  - Азбука кашрута
- Глава девятая. Чисто еврейский этикет
  - О вилке, ложке и о Торе

○ Часть вторая
- Глава первая. Королева еврейского стола, или Почему суббота начинается в четверг
  -
  - Кто как ест халы

○ Глава вторая. «Дичь, птица и рыба»
-
  -
  - Гершеле и фаршированная индейка
  - Развяжите пояса…

- Глава третья. Еще одна ода курице
- Глава четвертая. Обычаи и традиции субботы
- Глава пятая. Просто кугель
  -
  - Азбука кашрута
- Глава шестая. Тот самый цимес!
- Глава седьмая. «Кихэлэх и зэмэлэх я увидел в булочной…»
- Глава восьмая. Что умеет Фейгеле?

○ Часть третья
- Глава первая. Новый год настает, он у самого порога
  -
  - Традиции и обычаи праздника Рош ха-шана
  - Заглянем на чужую кухню
  - Сколько лет человечеству?
- Глава вторая. Последний шанс
- Глава третья. Райские кущи, или Первый чолнт сезона
  -
  - Обычаи и традиции праздника Суккот
- Глава четвертая. Симхат-Тора в гостях у Беллы Шагал
  -
  - Обычаи и традиции праздника Симхат-Тора
- Глава пятая. Пончики – это не пита!
  -
  - А вот и драники!
  - Обычаи и традиции Хануки
- Глава шестая. И снова Новый год
- Глава седьмая. Что у вас в «шалахмонесе»?
  -
  - Да здравствует мясо!
  - История одной репродукции
- Глава восьмая. Вышли мы все из Египта…
  -
  - Азбука кашрута
  - Половина дела
  - «Скажите: пасхальная жертва!»
  - Чья кровь добавляется в мацу?
  - И это все о ней
  - Традиции и обычаи праздника Песах

        - Глава девятая. Шашлык – блюдо еврейское
            -
            - Шашлык и кашрут
        - Глава десятая. Похвальное слово молоку и меду
            -
            - И ещё немного о мёде
            - Азбука кашрута
            - Традиции и обычаи праздника Шавуот
        - Глава одиннадцатая. Поговорим о странностях любви
    - Сон об уходящем поезде, или Заключение, которое вполне можно прочитать вначале
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11
    - 12
    - 13
    - 14
    - 15
    - 16
    - 17
    - 18
    - 19
    - 20
    - 21
    - 22
    - 23
    - 24
    - 25
    - 26
    - 27
    - 28
    - 29
    - 30
    - 31

- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54

Петр Люкимсон
На кухне моей бабушки
Еврейская поваренная книга

Автор выражает глубокую признательность своей жене Инне, раввину Ариэлю Левину и поэту Александру Бродскому за помощь в подготовке этой книги.

Посвящается всем моим бабушкам – бабе Белле, бабе Гене, бабе Соне, бабе Поле, да будет благословенна их память.

Несколько слов о моих бабушках (Предисловие, которое вполне можно прочитать в конце книги)

Наверное, не каждому так повезло в этой жизни, как мне: у меня было сразу четыре бабушки! (Но, к несчастью, у трех бабушек мужья погибли на Великой Отечественной войне.) Три из них – баба Белла, баба Соня и баба Поля – приходились друг другу родными сестрами. Девичья их фамилия была Магид, и только спустя много лет я узнал, что в переводе с иврита она означает «проповедник». А стало быть, мой прапрадед был, по всей вероятности, великим знатоком Библии, тонким толкователем ее недельных глав и страстным пропагандистом хасидизма. Правда, в обозримом прошлом все прилукские Магиды зарабатывали на жизнь парикмахерским делом. Во всяком случае, и баба Соня, и баба Поля, и многие их ближайшие родственники были отменными парикмахерами.

Яков, отец моей матери, носил фамилию Немковский, и, если верить семейному преданию, мы с ним похожи как две капли воды. Уже в Израиле я выяснил, что все Немковские были потомственными пекарями, славились даже среди тогдашних евреев своей богобоязненностью и по субботам любили вести молитву в главной городской синагоге. Узнал я все это благодаря чистой случайности: оказалось, что в Израиле живут потомки моего троюродного деда, который в начале прошлого века порвал со своей, как ему казалось, слишком ортодоксальной семьей, уехал в Палестину и стал одним из видных активистов местной компартии. Никуда же не уехавший и ни от чего не сбежавший Яков Немковский всю жизнь, до июня 1941 года, проработал пекарем и пропал без вести в первые месяцы войны. Баба Белла уверяла меня, что он попал в плен, и если это так, то остальное понятно: у человека с такой внешностью, как у меня, выжить в немецком плену не было никаких шансов…

Второй мой дед умер незадолго до моего рождения, и в его честь я был назван Пинхасом.

Вот так и случилось, что у меня не осталось ни одного родного деда, но зато было сразу четыре бабки.

У сестер Беллы, Поли и Сони война отобрала мужей, всех трех заставила покинуть Прилуки, но когда все закончилось, они вернулись в родной, но уже переставший быть еврейским городок. Поселились они в доме, состоявшем из трех комнат,

огромной кухни и длинной-длинной веранды, окна которой выходили в палисадник. В этом доме, среди трех своих бабушек, я рос примерно до трех с половиной лет. И – странное дело – до сих пор до мельчайших подробностей помню многие дни моей жизни в Прилуках и могу рассказывать о них бесконечно. Может, все дело в том, что детство – это, в сущности, и есть жизнь, а все остальное – так, сухое послесловие к ней. А может… Может, мне и в самом деле просто жутко повезло: две мои бабушки были совершенно одиноки, и я был для них центром мироздания и смыслом их жизни.

Не знаю, договорились ли они между собой или все получилось стихийно, но все мои бабушки четко разделили свои обязанности по отношению ко мне, и каждая старалась блеснуть перед другой тем, как она их выполняет, – не исключено, что это было продолжением их старого, начавшегося еще в детстве соперничества. Моя родная баба Белла отвечала за мое питание, баба Поля – за образование, а баба Соня – за одежду и развлечения…

Мой день начинался с того, что распахивались деревянные ставни и в душный полумрак длинной, вытянутой комнаты бабы Беллы врывался солнечный свет. Некоторое время я продолжал, щурясь, лежать в кровати, привыкая к свету и принюхиваясь к доносившимся из кухни запахам. Затем я позволял себя одеть и, будучи весьма откормленным ребенком, вперевалку шел к столу, на котором уже стояли горячие вареники с вишнями, большая банка густой домашней сметаны, головка свежего, плотного, режущегося на куски творога и буханка черного, еще теплого хлеба…

Позавтракав, я заваливался на кровать к бабе Поле и, глядя в потолок, голубой от примешанной к известке синьки, слушал в ее исполнении стихи Маршака и Михалкова, Квитко и Дриза, Барто и Акима, а также сказки про Колобка, Покати-Горошка, Ивана-дурака, Фэт-Фрумоса и прочих героических личностей. Обычно стихи и сказки захватывали меня настолько, что мне хотелось немедленно оказаться внутри них, и тогда на помощь бабе Поле приходили другие мои бабушки.

Если, к примеру, я начинал завидовать Лисе, сумевшей-таки слопать Колобка, который и от бабушки ушел, и от дедушки ушел, то баба Белла немедленно принималась за работу. Своими белыми, толстыми руками она замешивала крутое тесто, щедро приправляла его изюмом, делала из него огромный шар, и на обед мне в числе прочего подавали круглый, хорошо пропеченный корж, от которого сладко пахло корицей. Вместо глаз у моего личного колобка были черносливины, из которых

предусмотрительно удалили косточки (чтобы дытына, не дай Бог, не подавилась), а его искусно вырезанный, задорно улыбающийся рот был заполнен смородиновым вареньем…

После знакомства со сказкой братьев Гримм о лукавом портном, прихлопнувшем одним ударом семерых мух, мне была сшита такая же, как у него, лента с искусно вышитой надписью «Одним ударом семерых». А когда я заявил, что хочу, когда вырасту, стать офицером, баба Соня немедленно повела меня в военное ателье. Там после долгих препирательств она заставила портного снять с меня мерку и сшить по мне форму лейтенанта Советской армии, включая фуражку с кокардой. Вообще-то баба Соня настаивала на том, чтобы погоны у меня были полковничьи, но в этом вопросе портной почему-то уперся и начал говорить, что «мадам Магид, кажется, сошли с ума». Но и без полковничьих погон можете себе представить, как смотрели жители городка на двухлетнего карапуза, дефилирующего по улицам в самой настоящей офицерской форме!

После знакомства с рассказами Ушинского мне всенепременно захотелось прокатиться на настоящей телеге и увидеть, как утки выгуливают на речке своих утят. И вот баба Белла вместе с бабой Соней заставила деда Шломо подать прямо к воротам нашего дома подводу, запряженную парой кобылок, которые и привезли меня на речку…

Кстати, я ведь до сих пор ни словом не обмолвился о деде Шломо! Дед Шломо был вторым мужем бабы Беллы и обожал меня не меньше, чем все остальные обитатели приземистого прилукского домика. В его обязанности входило выгуливать меня по городу, покупать белое переслащенное мороженое в вафельных стаканчиках и водить меня на мультфильмы в единственный в городе кинотеатр, бывший когда-то главной городской синагогой. Эти обязанности дед Шломо исполнял после того, как возвращался с работы, держа в руках огромную метлу…

г. Прилуки. Городская Управа и часовня в память Императора Александра II

г. Прилуки. Женская казенная гимназия

г. Прилуки. Гостинный ряд лавок

г. Прилуки. Александровская улица

Да, дед Шломо был дворником и ничего зазорного в этой профессии не видел. Говорили, что дед Шломо потерял все свои документы, включая трудовую книжку, и потому ему не положена пенсия – вот он и вынужден в свои семьдесят с лишним лет махать метлой на улицах.

Говорили также, что дед Шломо, до того как он сошелся с бабой Беллой, почему-то долго жил то ли в Казахстане, то ли в Средней Азии. А еще говорили, что когда-то давным-давно дед Шломо был большим раввином и от этого времени у него остались большие деньги, которые он «ховает» в тайном месте, потому что жутко скупой…

В общем, много чего говорили про деда Шломо, пока он сидел за занавеской на отделенной для него части веранды, не обращая никакого внимания на пришедших почесать язык бабкиных подруг.

В эти часы вход за занавеску без приглашения разрешался мне и только мне. Обычно я заставал деда сидящим за какой-то толстой книгой и, стараясь не мешать ему, рассматривал его сапожные инструменты (по всей видимости, дед Шломо знал толк и в этом деле). Или подходил к двум уставленным книгами этажеркам и начинал пристально их разглядывать. Странные это были книги – слишком уж они были непохожи на те новенькие, в глянцевых обложках книжечки, которые покупала для меня баба Поля. И даже на те большие, красивые тома, которые стояли у нее в шкафу, эти книги тоже были непохожи – все они были какие-то старые, потрепанные. Да и буквы, вытисненные на их переплетах, были какие-то другие, совсем не те, которые мы учили с бабой Полей.

Я смотрел на эти книги и думал: за что же бабушкины подруги так не любят деда Шломо и все время говорят, что он скупой? И вовсе он не скупой – стоило мне попросить у него на улице мороженого или газированной воды, он тут же доставал из кармана монетку и медленными старческими шагами направлялся к ближайшей будке.

Правда, были и другие люди, совсем не такие, как эти подруги. Они приходили к нам только ради деда, осторожно, с почтением отодвигали занавеску и о чем-то там с ним долго беседовали, о чем-то спорили или вместе читали нараспев непонятные слова из его старых книг.

Потом, подростком, уже после смерти деда Шломо, я понял, что он был единственным в городе раввином. Каждую субботу он собирал миньян в доме какого-нибудь старого еврея и, истово раскачиваясь под слышную ему одному мелодию, вел молитву. После смерти от него остались пара сотен рублей личных сбережений, тфилин и талит,[1] проданные моей теткой в Баку за неплохие деньги, а также груда старых фотографий учащихся Московской иешивы[2] и десятки книг, которые были сожжены за ненадобностью. Родственники и соседи потом еще долго рылись в бабкином сарае в поисках зарытого дедом клада. Бедняги, они так

и не поняли, что эти книги и фотографии, которые он таскал с собой всю жизнь из ссылки в ссылку, этот талит и тфилин и были его главным и, возможно, единственным богатством!

И, наконец, была у меня еще одна бабка – с отцовской стороны – баба Геня. К ней я тоже время от времени приезжал на летние каникулы, и проведенные в ее гродненской квартире дни тоже были не самыми худшими днями в моей жизни, а ванильные сухарики и бабы Генин борщ я помню до сих пор…

Вы спросите: стоило ли писать столь длинное предисловие к «Еврейской поваренной книге» и какое отношение имеют все эти мои чисто личные воспоминания к кулинарии? Дело в том, что если бы не было всех вышеназванных людей, не было бы и этой поваренной книги и уж, во всяком случае, она не была бы еврейской. Почему? Да по той простой причине, что большинство из нас обязано тем, что мы не забыли и не растеряли свое еврейство, именно своим бабушкам и дедушкам, а не родителям!

И сегодня, заворачиваясь по утрам в талит, я вспоминаю, как дед Шломо ругался с моей матерью, когда она называла меня Петей. «Какой он вам Петя?! Он – Пинхас! Пинхас! Пин-хас!» – сердито выговаривал он ей…

А накладывая тфилин, я невольно думаю о том, что почувствовали бы все четыре мои бабушки и тот же дед Шломо, застав меня за этим занятием.

И мне хочется верить, что они остались бы мною довольны. Еще мне хочется надеяться, что они были бы довольны и этой книгой, собравшей в себя рецепты их самых любимых блюд – а значит, волшебные запахи и ощущения моего детства.

Вот почему не без некоторого трепета я открываю перед вами дверь на кухню моей бабушки – самую заветную дверь в моей жизни…

Часть первая
От субботы до субботы, или Кухня а каждый день

Глава первая. Рыбный день

Форшмак! Еще форшмак!

Когда на меня, как в свое время на Бабеля,[3] накатывает сладкая волна воспоминаний, я всякий раз вижу одну и ту же картину: полутемная кухня в доме бабушки Беллы, кисловатый запах варящегося на плите зеленого борща с мясом, который под самый занавес будет забелен сырым яйцом, рядышком готовится фаршированная рыба, одновременно в печке поспевает кугель из лапши…

И пока все это томится, жарится, парится, бабка разделывает на доске селедку, чтобы приготовить из нее форшмак. Готовит она не спеша, потому что до субботы времени еще вполне достаточно, и можно успеть рассказать о моей прабабушке Эстер, у которой было восемнадцать детей, о дяде Науме, потерявшем в войну жену и семерых ребятишек, о старом Лейзере, которому, кажется, довелось встретиться с самим пророком Элиягу.

«Тук-тук-тук!» – стучит в такт этим рассказам топорик, и я чувствую, что у меня начинают течь слюнки, потому что я люблю форшмак даже больше, чем фаршированную рыбу и пирожки с маком.

Да и какой еврей не любит селедки?! Селедка сопровождала наш народ на протяжении всей его галутной истории, и сам запах селедки нередко называли еврейским запахом. А сколько анекдотов, сколько хасидских притч связано с селедкой, помните?!

«Еврейский купец как-то решил заночевать на русском постоялом дворе. Войдя в трактир этого двора, он огляделся и попросил подать ему селедку с хлебом.

Сидевший за соседним столом русский купчик, решив, что еврей поскупился на нормальный обед, крикнул половому:

– Человек, подай ему за мой счет воды – селедка воду любит!

– А ему, – подхватил еврей, – подай за мой счет водки – свинья водку любит!»

Как вы уже догадались, еврей заказал селедку вовсе не от скупости – просто это была зачастую единственная кошерная[4] пища, которую можно было заказать на постоялых дворах. Кто знает – может быть, отчасти отсюда и идет наша национальная привязанность к селедке, которая считается едва ли не обязательным «предисловием» к обеду. Простая селедочка, нарезанная аппетитными ломтиками, пересыпанная кружочками

лука в уксусе и подсолнечном масле, «селедка под шубой» и, конечно, форшмак…

Тот самый форшмак, который дивно готовила моя баба Белла. И вроде бы я внимательно следил в то время за каждым ее движением, вроде бы знаю рецепт этого блюда наизусть, а вот так же вкусно, как у нее, у меня никогда не получалось.

Повар одного из тель-авивских ресторанов Айзик Штерн уверял меня, что евреи заимствовали форшмак у немцев, убрав из рецепта мясо, так как еврейская традиция запрещает смешивать мясо с рыбой. Но самое интересное, что рецепт Айзика Штерна отличался от знакомого мне с детства рецепта. Когда же я сказал, что мой форшмак вкуснее, Айзик встал в позу и заставил меня съесть полтарелки этого блюда в его собственном исполнении. Что вам сказать?! На всякий случай я записал этот рецепт, но, если честно, ни разу им не воспользовался. И тем не менее привожу здесь оба рецепта форшмака – а вы уж сами выбирайте, какой вам больше подходит.

Форшмак бабы Беллы

1. Вымочите в воде 2 селедки в течение 2–2,5 часов, дважды сменив воду (если вы собираетесь есть форшмак за молочной трапезой, можно вымачивать в молоке).
2. Тщательно очистите их от костей.
3. Сварите вкрутую 2–3 яйца, замочите в воде с уксусом мякоть из 2 ломтиков белого хлеба (баба Белла замачивала мякоть городской булки).
4. Порубите 1–2 небольшие головки лука.
5. Порубите сельдь вместе с яйцами и отжатым хлебом, добавьте рубленый лук и полстакана рубленого кислого яблока. (Вариант: очищенную от костей и вымоченную сельдь вместе с 1 луковицей и отжатым хлебом пропустите через мясорубку и добавьте к этому фаршу рубленые лук, яйца и яблоки).
6. Все это хорошенько размешайте, после чего добавьте 2–3 ч. л. уксуса, растительное масло и сформируйте из получившегося форшмака «кирпичик». Сверху его можно посыпать рубленым яйцом или просто обложить со всех сторон аккуратно нарезанными кружочками яйца.

Форшмак по Айзеку Штерну

1. Вымочите в воде 2 селедки в течение 10–12 часов (господи, зачем же так долго-то?!), дважды сменив воду. Тщательно очистите селедку от костей.

2. Сварите вкрутую 2–3 яйца.

3. Замочите в воде с уксусом мякоть из 3–4 ломтиков белого хлеба.

4. Нарежьте ломтиками лук и поджарьте его на сливочном масле так, чтобы он слегка подрумянился. (Лично я не большой любитель жареного лука и если и вы тоже, то вам этот классический вариант форшмака не подходит.)

5. Очень крупно порубите сельдь, добавьте к ней поджаренные ломтики лука, хлеб, очищенное и нарезанное мелкими кубиками яблоко, 1 ст. л. сметаны.

6. Выложите получившуюся смесь в сковороду, сбрызните ее маслом, посыпьте сверху панировочными сухарями и запеките.

Все! Можете намазать форшмак на хлеб, сесть на табуретку и в который раз прослушать историю о том, как старый Лейзер встретился с самим пророком Элиягу

Самая вкусная шуба

Как уже сказано, в еврейской кухне существуют десятки блюд из обычной или маринованной селедки, и не случайно в честь этой самой вроде бы обычной рыбы нашими классиками написаны самые настоящие оды – как в стихах, так и в прозе. Вспомним хотя бы замечательные строки Льва (Лейба) Квитко:[5]

Ну, щедра моя старуха – не найти щедрей,
Подарила мне старуха десять дочерей.
Десять девушек – огонь,
Обожжешься – только тронь,
За версту они видны -
Так красивы, так стройны.
Только все они с изъяном:
Кушать просят постоянно.

Вот селедку принесли,
Хвост у ней на славу.
Но попробуй раздели,
Чтоб на всю ораву:
Саре, Ривочке и Кейле,
Эльке, Шпринце, Тайбл, Бейле,
Фейге, Фрейдл да меньшой
Как не дать кусок большой?
А они ведь все такие,
Что хотят куски большие…

Необходимость придумать что-нибудь этакое, чтобы одной селедки хватило на всю большую семью, да еще так, чтобы это самое «что-нибудь этакое» было вдобавок ко всему вкусным, по всей видимости, и привела к рождению такого шедевра еврейской национальной кухни, как «селедка под шубой». Увы, современные хозяйки настолько ленивы, что крайне редко готовят это блюдо, и оно почему-то начинает забываться. А между тем «селедка под шубой» – это великолепная закуска, которую можно подать и в праздники, и в будни. И готовится она довольно просто, быстро и из тех продуктов, которые либо всегда под рукой, либо их можно купить в ближайшей лавочке. Впрочем, судите сами.

Селедка под шубой

1. Отварите 3–4 картофелины средней величины, 1 свеклу и 2 морковки.

2. Очистите 1 селедку матиас от костей и нарежьте маленькими ломтиками.

3. Картофель мелко нарежьте, свеклу и морковку натрите по отдельности на крупной терке.

4. Натрите на этой же терке или мелко порубите 2 средние луковицы.

Все, основная работа сделана!

5. Возьмите глубокую фарфоровую посуду относительно небольшого диаметра и начинайте укладывать в нее слоями подготовленные продукты: положите на дно слой картошки, на нее – слой майонеза, далее – слой свеклы и снова слой майонеза, затем – слой ломтиков селедки, слой майонеза, после него – слой лука, слой майонеза, потом опять слой свеклы и повторите все еще один-два раза – наверху в любом случае должен остаться красный слой свеклы.

6. Залейте то, что у вас получилось, майонезом сверху и поставьте в холодильник на несколько часов, а лучше всего – на сутки.

За это время майонез окончательно пропитает все слои, придав «селедке под шубой» тот самый вкус, за который это блюдо любят евреи. А какая удивительная палитра красок возникает, когда кусочек этого блюда подается на стол: сквозь белый «снег» майонеза проступает огненно-бордовая свекла и оранжевая морковка… И обратите внимание: одной селедки и самых дешевых овощей хватило на добрый десяток гостей!

Увы, я боюсь, что даже такая простая операция, как натирание овощей на терке, вгонит некоторых наших очень занятых дам в тоску. И потому предлагаю еще более простой рецепт селедочного салата, который отчасти может заменить на столе селедку под шубой.

Селедочный салат

1. Отварите в мундире 5 картофелин среднего размера.
2. Пока картошка варится, очистите 2 селедки от костей, вымочите их несколько часов в молоке (если вы собираетесь подавать салат к молочному столу) или в воде (если хотите, чтобы блюдо относилось к категории «парве»[6]).
3. Мелко нарежьте картошку, селедку, 1 луковицу, полпучка зеленого лука, приправьте по вкусу укропом, петрушкой и солью. Можно также добавить немного молотого черного перца.
4. Все это рекомендуется залить либо сметаной, либо смесью майонеза и сметаны (если, повторю, вы готовите это блюдо к молочному столу), либо только майонезом – и можете подавать это чудо на стол.

«Мойте руки перед едой!»

Знакомый призыв, не правда ли?! Кажется, не было в бывшем

СССР ни одной столовой, ни одной поликлиники, где не висел бы плакат, напоминающий об этом самом важном правиле личной гигиены. Трудно поверить, что всего каких-то три с половиной столетия назад мытье рук вообще и перед едой в частности считалось «чисто еврейским предрассудком». Вспомним, как в середине XIV века Европа была буквально опустошена эпидемиями чумы и холеры. Не было на континенте страны, которую не посетили бы эти страшные гостьи, а вслед за ними начинались… массовые еврейские погромы. Причина их известна: европейцы заметили, что эпидемии почему-то обходят стороной еврейские кварталы. Во всяком случае, число заболевших и умерших среди евреев было значительно меньше, чем среди их соседей. Все это немедленно породило слухи о том, что именно евреи являются разносчиками этих страшных заболеваний, что это они отравили колодцы и пищу.

К чести папы Климента IV, он немедленно опубликовал буллу, в которой подробно объяснил, что нет никаких оснований обвинять в распространении болезни евреев, что эпидемия свирепствовала и в тех краях, где они вообще не живут, и что евреи умирали от чумы и холеры точно так же, как и христиане.

Но помогло это мало: тот факт, что евреи страдали от этих страшных болезней меньше, чем остальные, был налицо, и массовые убийства евреев продолжались…

Между тем – но это, увы, было понято слишком поздно! – секрет выживания евреев в очагах пандемии объяснялся просто: наша традиция предписывает каждому еврею совершать омовение рук после каждого посещения туалета и перед каждой трапезой, чтобы смыть «тумъу» – ритуальную нечистоту, не видимую ни под одним микроскопом. Но перед таким ритуальным омовением еврей должен просто тщательно помыть руки, то есть смыть с них те самые болезнетворные микроорганизмы, которые и являются возбудителями инфекционных болезней.

Прошли столетия, пока некоторые врачи не сообразили, что когда они делают операции и принимают роды с чистыми руками, смертность среди их пациентов резко снижается. И им пришлось долго терпеть насмешки за эти «нелепые домыслы» от своих коллег, прежде чем те признали их правоту и сначала хирурги, потом другие врачи, а затем уже и простые обыватели начали следовать этому простому, но важному правилу: «Мойте руки перед едой!».

Ну, а мы… Мы продолжаем выполнять предписанные Торой правила омовения рук, как следовали им священнослужители-коэны во времена существования Храма, как это делали на протяжении тысячелетий простые евреи – уже после того, как

Храм был разрушен и каждый еврейский стол по указанию наших мудрецов стал приравниваться к храмовому жертвеннику.

Кстати, не случайно заповедь эта называется не «рехицат ядаим» (мытье рук), а именно «нетилат ядаим» (то есть омовение, а в буквальном переводе – вознесение рук). Во все времена выдающиеся знатоки Торы[7] подчеркивали, что выполнение этой заповеди необходимо не только для очищения тела, но и для очищения души, и что она исполнена множества мистических смыслов и высокой символики. «Когда еврей, собираясь сесть за стол и принять пищу, омывает чистые руки и приподнимает их кверху, он словно свидетельствует о себе: все мои дела, вся работа, которую делали мои руки ради этой трапезы, чисты, нет в них ни грабежа, ни мошенничества; я не буду есть руками, запачканными грабительством и разбоем; я не буду есть и руками скупыми – я не отворачивался от бедного, но кормил его своим хлебом; чисты мои руки еще раньше, чем собираюсь есть, – моим трудом, трудом моих рук я кормлюсь!» – так объясняет символику этой заповеди рав Элиягу Ки-Тов.

Для того чтобы исполнить заповедь омовения рук, сначала их вымывают дочиста (пока на них есть хоть какое-то пятнышко, омовение делать нельзя; исключение из этого правила составляют только руки людей тех профессий, которые постоянно имеют дело с глубоко въедающейся в кожу краской или чернилами). Перед омовением следует также вычистить ногти, а женщина должна снять кольца.

Затем берут в руки «натлю» – специальную кружку с двумя ручками. Сначала кружку берут в правую руку, наполняют ее водой и передают в левую. Затем трижды обливают водой кисть правой руки, включая пальцы, которые для этого следует слегка развести. После этого кружку передают в правую руку и трижды обливают кисть левой руки.

Дотрагиваться неомытой рукой до омытой запрещено. Если это все же случайно произошло, надо тщательно вытереть руки и повторить омовение заново.

Омыв левую руку в третий раз, поворачивают ее ладонью вверх, слегка сгибают пальцы и потирают одну руку о другую. Сразу после этого произносят благословение:

> *Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, который освятил нас Своими заповедями и повелел совершать омовение рук.*

Стоит заметить, что еврейская традиция предписывает совершать омовение рук только перед трапезой, во время которой вы будете есть хлеб или какую-либо другую пищу, которую

принято есть руками, а также пищу, вымоченную в вине, меду, оливковом масле, молоке или воде. Если, к примеру, на стол поданы только соки и кондитерские изделия, то совершать омовение рук перед едой не нужно, а вот вымыть их, само собой, надо.

Сказка о простой рыбке

…Если верить преданию, то как-то в пятницу очередному римскому наместнику в Иудее захотелось поесть рыбы, и его повар отправился на рынок. Однако когда он пришел в рыбный ряд, там осталась только одна рыба, к которой уже приценивался один еврей. Повар начал торговаться, стараясь перекупить рыбу, понимая, что если он вернется с пустыми руками, гнев наместника будет ужасен. Он надбавил цену, но еврей тут же дал больше. Повар назвал новую, еще большую сумму, но еврей не отставал… Так продолжалось несколько раз, пока цена рыбы не выросла до того, что дешевле было бы купить слиток золота того же веса. Решив, что за такую цену рыбу покупать не стоит, повар наместника отступился.

На обед римскому прокуратору подали всевозможные блюда, но… рыбы среди них не было. В ярости он велел привести повара и потребовал объяснений. Тот подробно рассказал о том, что произошло на рынке, и умолил своего господина смилостивиться над ним и понять, что им двигало элементарное благоразумие. Заинтересовавшись этой историей, прокуратор приказал разыскать еврея, купившего рыбу за такие бешеные деньги.

И вот к нему привели еврея – как оказалось, совсем не богача, скорее наоборот: он не скрывал, что выложил за рыбу все, что имел.

– Но почему?! – воскликнул прокуратор. – Неужели тебе так хотелось досадить мне, что ради этого ты остался нищим?!

– Нет, – ответил еврей. – Просто нам заповедано есть в субботу[8] рыбу, и ради того, чтобы не нарушить традицию, я готов был на все…

Эта случившаяся два тысячелетия назад история как нельзя лучше характеризует наше отношение к рыбе и рыбным блюдам. Еврейский стол в субботу просто непредставим без рыбы, приготовленной в том или ином виде, с нее начинают субботнюю и любую праздничную трапезу, и какой бы бедной ни была еврейская семья, она старалась, чтобы в эти дни на столе была рыба – «фиш», как называют ее на идише. Вспомните хотя бы «Повесть о рыжем Мотэле» Иосифа Уткина:[9]

И (это, правда, давнее,
Но и о давнем
Не умолчишь)
По пятницам
Мотэле давнэл,[10]
А по субботам
Ел фиш.

Но, как вы сами понимаете, рыба – она ведь тоже бывает разной:

– Рыба – объясните нам, что оно такое?
– Рыба для одних – одно, для других – другое!
Кто богат, тот может есть
По субботам щуку,
А для нас селедка есть —
Полгроша за штуку…[11]

Но не будем прибедняться – в хорошие времена евреи ели в субботу не только селедку. Да и в будние дни рыба тоже частенько гостила на их столе.

Разумеется, в каждой общине были свои излюбленные рыбные блюда, свои секреты их приготовления, и даже знаменитую фаршированную рыбу польские евреи готовили не так, как румынские, а румынские – не так, как литовские. Что же касается сефардских евреев,[12] то они предпочитали различные виды рыбных шашлыков – запекали рыбу на открытом огне, и если это было сделано мастерски, мало какое блюдо могло поспорить по вкусу с такой запеченной рыбой.

А в Закавказье, в славном, смешавшем десятки языков и наречий городе Баку, где прошла большая часть сознательной жизни автора этих строк, готовили свою фаршированную рыбу, ничего общего с тем, что готовила наша бабушка, не имевшую. И временами, под настроение, я готовлю рыбу согласно одному из самых любимых мною рецептов.

Рыба, фаршированная по-татски

1.1 небольшую рыбу (можно карпа) очистите, удалите внутренности и посолите.

2. Мелко нашинкуйте лук и слегка обжарьте его в растительном масле.

3. Пока лук жарится, возьмите полстакана очищенных грецких орехов, разомните их с 1/4 стакана изюма, смешайте орехи и изюм с жареным луком, полейте лимонным соком и получившейся массой наполните тушку рыбы, обвязав ее затем ниткой.

4. Сделав на рыбе несколько неглубоких надрезов, ее можно обжарить в растительном масле или запечь в духовой печи в течение 45–50 минут при температуре 180 °С.

В качестве гарнира к этому блюду можно подать жареные помидоры. Перед жаркой помидоры следует в нескольких местах проколоть вилкой и подержать в соленой воде.

Поверьте, что это удивительно красиво – запеченный фаршированный карп, обложенный красными жареными помидорами и политый получившимся при их жарке соком. А вкусно – пальчики оближете!

И еще об одном совершенно несправедливо полузабытом, но необычайно вкусном и красивом рыбном блюде мне хочется рассказать в этой главе. В нашем доме о нем вспомнили в конце 80-х – когда из советских продуктовых магазинов вдруг стремительно исчезли мясо, масло и сахар и никакая объявленная коммунистической партией продовольственная программа оказалась не в состоянии их вернуть. В конце концов эти продукты стали выдавать по карточкам, которые стыдливо называли «талонами»: по одному килограмму на каждого члена семьи. Но вот мороженый хек продавался в магазинах относительно свободно, и мой отец начал делать из него рыбные котлеты – так, как когда-то делала их его мать, моя баба Геня. И

если их правильно приготовить, то они получаются удивительно сочными и вкусными, так что съесть их можно в любом количестве.

Рыбные котлеты

1. 1–1,5 кг любого рыбного филе, 3 луковицы, 3 ломтика вымоченного в воде и хорошо отжатого белого хлеба вместе с небольшими пучками кориандра (кинзы), петрушки и зеленого лука пропустите через мясорубку.
2. В получившийся фарш залейте 2–3 яйца, добавьте соль и перец по вкусу и тщательно перемешайте. (Если фарш получится недостаточно густой, можно добавить в него немного мацовой или обыкновенной муки.)
3. Сформируйте из этого фарша котлеты и, не панируя, обжарьте их с двух сторон в растительном масле.

Азбука кашрута

Когда кашрут касается всех

Многие наверняка думают, что законы кашрута, разделяющие все виды пищи на запрещенные и разрешенные, касаются только евреев, да и то исключительно тех, кто соблюдает религиозные заповеди. Насчет заповедей это, пожалуй, верно – ведь евреи верят, что эти законы были даны самим Всевышним. Но вот насчет того, что они касаются только евреев, это ошибка.

Достаточно вспомнить, что первой заповедью, которую Творец, согласно Торе, дал человечеству, была именно заповедь о кашруте – он запретил Адаму и Хаве (Еве) есть плоды со знаменитого древа познания добра и зла. О, сколько копий было сломано за минувшие тысячелетия в спорах о том, что это было за дерево! Какие только версии не выдвигались! Одни утверждали, что Адам и Хава сорвали яблоко, другие настаивали на том, что это были фиги, то есть инжир. Третьи – что речь идет о клубнике, потому-то, дескать, когда разговор заходит о каких-нибудь пикантных подробностях, их называют «клубничкой». Четвертые говорят, что это было совершенно особенное дерево, плоды которого человек просто не может себе представить. Пятые полагают, что эту историю и само слово «дерево» стоит понимать исключительно в аллегорическом смысле.

Но вот некоторые раввины считают, что это было… самое обычное дерево, ничем с виду не отличающееся от других деревьев райского сада. Его отличие от остальных состояло исключительно в том, что Всевышний запретил прародителям человечества срывать его плоды. Для чего Ему был нужен этот запрет? Да хотя бы для того, чтобы, едва взглянув на это самое обычное дерево, Адам и Хава вспомнили, что его плоды запрещены, и сам этот запрет напомнил бы им о существовании Создателя, Творца Вселенной.

Может быть, именно в этом и заключается суть законов кашрута – сами по себе они должны нам напоминать о существовании Бога, определившего границы дозволенного и запрещенного: в этих границах мы остаемся людьми, а не скатываемся до уровня животных, подчиняющихся исключительно запросам своего желудка.

Как известно, Адам и Хава нарушили единственный данный им запрет, что и стало причиной их изгнания из рая. Точнее, опять-таки никакого изгнания не было – просто сам мир, в котором они обитали, вдруг резко изменился и утратил райские черты. И уже в этих новых условиях человечеству дана была новая заповедь кашрута: так как, если верить мидрашам,[13] растительная пища тогда удовлетворяла все физические запросы человека, людям было запрещено употреблять в пищу мясо. Однако и этот запрет потомки Адама и Хавы нарушили, и – как следствие – началось духовное и моральное вырождение человечества, результатом чего стал Всемирный потоп, во время которого из людей выжил только Ноах со всем своим семейством. И так как после потопа, говорит мидраш, условия окружающего мира снова кардинальным образом изменились, потомкам Ноаха (Ноя) было разрешено употреблять в пищу мясо различных животных.

Но при этом, гласит еврейская традиция, Всевышним были введены два диетарных закона, которые распространяются не только на евреев, но и на все человечество. Согласно первому из них, нельзя заниматься каннибализмом, то есть употреблять в пищу человеческое мясо, а второй запрещает есть мясо, отрезанное от живого животного, и пить кровь еще живого зверя, будь то дичь, домашняя скотина или птица.

Увы, далеко не все человечество соблюдает эти законы. Случаи людоедства, как известно, имели широкое распространение у различных древних народов, а время от времени происходят и в наши дни. У многих народов не считалось зазорным и поедание куска мяса, отрезанного от живого животного: вспомним кочевые племена Азии, у которых в

случае голода было принято отрезать полосы мяса с крупа живых коней, или хотя бы знаменитую русскую сказку о медведе, у которого мужик отрубил ногу, чтобы его баба полакомилась медвежатиной. Что же касается крови живого животного, то ее употребляли в пищу многие языческие народы, причем нередко в ритуальных целях – считалось, что, выпив крови умирающего оленя, охотник приобретет его быстроту, а полакомившись кровью раненого медведя, уподобится ему в силе…

Но еврейская Тора напоминает всему человечеству, что у каждого животного есть «руах» – его животная душа – и душа эта находится в его крови, так что в пищу можно употреблять только мертвую плоть, но никак не чью-нибудь душу.

Не вдаваясь во все мистические подробности этого запрета, отмечу лишь, что он самым непосредственным образом связан с милосердием по отношению к любому живому существу. Животным, обладающим пусть и самой низшей формой души, согласно иудаизму нельзя причинять боль и страдания (за исключением случая, когда это необходимо для пользы человека – например, для работы на людей или проведения медицинских экспериментов). Сам забой животного для пищи должен быть как можно более быстрым и безболезненным.

Так что, как видите, определенные законы кашрута, с еврейской точки зрения, распространяются на все человечество, и, согласитесь, было бы совсем неплохо, если бы это самое человечество им следовало.

Тем не менее основная часть запретов на употребление тех или иных видов пищи распространяется только на евреев. Об этих запретах мы поговорим чуть позже…

Его величество Лосось и «принцесса Нила»

Вот тут, наверное, самое время сказать, что «рыбный день» – понятие не еврейское.

Лично я познакомился с ним, когда мне было то ли тринадцать, то ли четырнадцать лет и я запоем глотал все попадавшиеся под руку исторические романы. Есть в юности у каждого из нас такой блаженный период, когда ощущаешь себя героем сразу всех прочитанных книг, а сама жизнь представляется одновременно историческим и научно-фантастическим романом. В эту пору ты чувствуешь, что и сам можешь писать драмы не хуже Шекспира, романы – лучше, чем Достоевский, а стихи – ну, по меньшей мере, как Пушкин или Эдуард Асадов.

Потом все это куда-то исчезает, оставляя по себе лишь

смутное воспоминание, нечеткое, как лицо невесты, закрытое прозрачной фатой, и нам остается только вздохнуть об этой самой прекрасной поре нашей жизни, как вздохнул о ней некогда Осип Мандельштам:[14]

Когда в далекую Корею
Катился русский золотой,
Я убегал в оранжерею,
Держа ириску за щекой.

Была пора веселой бульбы
И щитовидной железы,
Была пора «Тараса Бульбы»
И надвигавшейся грозы…

Н-да… Так вот, в эту самую пору то ли у Мериме в его «Хрониках времен Карла IX», то ли у Дюма в «Графине Монсоро», купленной в обмен на сданные 20 килограммов макулатуры, я наткнулся на это понятие – «рыбный день», то есть день, когда правоверные католики не едят мяса. И герой то ли Мериме, то ли Дюма страшно по этому поводу страдал и сокрушался и, кажется, даже удостоился сочувствия автора. И вот этого-то я, прекрасно понимавший все остальные страсти, которые владели героями, понять не мог. Потому что, во-первых, я знал, что когда хотят поститься по-настоящему, как это делали мои дед и бабка в Судный день,[15] то в рот вообще ничего не берут, а во-вторых, что, в самом деле, такого страшного и мучительного нашли эти французы в рыбном дне?! Да по мне хоть бы каждый день был рыбный – ничего лучше просто не придумаешь! Только вообразите: утром вы едите форшмак. На обед у вас рыбный суп и рыбные котлеты, на ужин – жареная рыба… Да это же самые любимые мои блюда!

Но только оказавшись в Израиле, я понял, насколько же мы, евреи, любим рыбу! Лично я люблю потолкаться в рыбном ряду на рынке, глядя, как плещутся в бассейне жирные карпы, предназначенные для гефилте фиш; лежит на прилавке, поблескивая красноватой чешуей, локус (колюшка), которого, как и карася, нужно жарить в сметане; замер между кусочками колотого льда серебристый, жутко дорогой деннис (дорада), с которым не может соперничать по вкусу ни одна рыба в мире, если вы запечете его на огне… А ведь есть еще форель, доставленная из кибуца Дан, «принцесса Нила», прибывшая с озера Чад, от истоков великой реки, американский лосось, тунец, выловленный израильскими рыбаками за тысячи миль от родных

берегов, – всего не перечислишь!

Потому я вряд ли ошибусь, если скажу, что рыба занимает главное место на израильском столе, причем не только в качестве первого или второго блюда, но и в виде самых разных закусок и салатов. Многие израильские хозяйки держат в голове не меньше десятка рецептов рыбных салатов, которые можно приготовить за 15–20 минут и которые станут настоящим украшением стола.

Само собой, рассказать обо всех этих яствах я просто не смогу, так что ограничусь блюдами из лосося – этой благороднейшей из рыб, Царь-рыбы, считающейся всеми кулинарами мира не менее нежной и вкусной, чем осетр. Но, как сказал поэт Виктор Шварцман, «знают все, что осетрина – это рыбная свинина». Осетр – это действительно не для нас, евреев, так как, будучи лишен чешуи, он не является кошерной рыбой. Лично я по этому поводу не расстраиваюсь: ведь балык из кошерного лосося, по свидетельству знатоков, ничуть не уступает балыку из некошерной осетрины. И при этом его вполне можно приготовить дома. И вот уже несколько лет подряд я именно так и делаю. Вот послушайте…

Балык из лосося

1. Купите 1–1,5 кг нарезанной на куски лососины. Постарайтесь проследить, чтобы продавец не подложил вам кусочки с хвостовой части или чтобы их не было в упаковке.

2. Возьмите кастрюлю, постелите на ее дно алюминиевую фольгу, положите на нее первый слой лососины, пару-тройку предварительно размоченных в воде лавровых листьев, пару горошин черного перца (впрочем, можно и без листьев и перца!), сверху присыпьте ломти лосося крупной поваренной солью.

3. Положите на соль второй слой лосося и повторите операцию, пока у вас не получится «слоеный пирог» из лосося и соли.

4. Последний слой лосося снова присыпьте солью, закройте фольгой, плотно прикройте крышку кастрюли и поставьте ее в холодильник часов на 12–14.

5. Спустя это время (если хочется, чтобы получилось посолонее, можно подержать лосося в соли и подольше) отмойте куски лосося под проточной водой и можете пробовать: вкус – изумительный!

Некоторые израильские хозяйки смешивают мелко нарезанные кусочки лососьего балыка с густой 30-процентной сметаной, укропом, чесноком и зеленью. В результате получается совершенно роскошный лососевый салат.

В Праге в одном из кошерных ресторанов этого города мне подали тост, приготовленный из такого лососевого балыка. Все было предельно просто: кусок малосольного балыка переложили двумя смазанными майонезом кусочками свежеиспеченного хлеба, запекли в тостере и подали на листе зеленого салата с маленькими помидорами «шерри», редиской и ломтиками разрезанного вдоль огурца. Ах, как это было красиво: самая старая в Европе Старо-Новая синагога за окном, а на столе – рюмка белого вина и тост из розового лосося, лежащий на зеленом листе в обрамлении ярко-красных шариков «шерри»… А вкусно!

Кстати, если у вас нет времени дожидаться, когда приготовится балык из лосося, но имеется сам лосось, не отчаивайтесь – быстренько обмакните кусочки лосося в лимонный сок с накрошенной в него любой зеленью, которая подвернулась под руку, разложите их на противне, посолите и поставьте в духовку, разогретую до 180 °С. Через 20–30 минут вы достанете из духовки мягкие, истекающие соком, нежные лососевые стейки. И пусть ваши гости заранее поберегут

пальчики – как бы они их не откусили, когда будут есть.

Но я уже вижу, как глаза читателя подернулись тоской по рыбному шашлыку из осетрины – этому коронному блюду азербайджанской кухни. Увы, шашлык из лосося не получается, хотя и в запеченном на огне виде он очень даже неплох. Но зато в Израиле почти повсюду можно купить другую рыбу, которая по вкусу напоминает осетрину и из которой получается великолепный рыбный шашлык. Да, я говорю о «принцессе Нила», или, как еще называют эту рыбу, «нильском окуне». И готовится этот шашлык предельно просто…

Азбука кашрута

Тора как инструкция к холодильнику

Пожалуй, ничто так не раздражает «русского» еврея в Израиле, как законы кашрута. Ну не может он понять, почему евреям, к примеру, запрещено есть свинину или свиную колбасу, несмотря на то, что это так вкусно. Или почему в мясной борщ нельзя добавить ложку сметаны, которая столь удивительным образом обогащает вкус этого самого борща! Незнакомый с еврейской традицией человек требует логических объяснений этих запретов, утверждая, что как только такие объяснения ему будут даны, он тут же начнет следовать всем требованиям Торы.

«Вот, к примеру, – говорит он, – свинина была запрещена Торой потому, что это мясо быстро портится в жарком климате. Но сейчас, когда в домах имеются холодильники, этот запрет потерял всякий смысл! Так почему я должен ему следовать?!» При этом он не замечает, что в его рассуждениях нет никакой логики: свинина – излюбленная пища коренных жителей многих стран Африки, Юго-Восточной Азии и папуасов Новой Гвинеи, хотя в этих странах климат подчас не менее, а порой и более жаркий, чем в Земле Израиля…

Впрочем, логические объяснения того, почему Тора объявляет одни виды животных и рыб кошерными (то есть разрешенными к употреблению в пищу евреям), а другие – трефными, некошерными (то есть запрещенными для евреев – именно для евреев и ни для каких других народов мира!), почему она требует специального забоя животных и особых методов обработки мяса, почему она запрещает смешивать мясное и молочное, – эти объяснения искали не только простые обыватели, но и многие диетологи. И, нужно сказать, небезуспешно: почти всегда они приходили к выводу, что кошерная пища более полезна для

здоровья человека, чем некошерная.

Но стоит заметить, что еврейские мудрецы не раз отмечали, что… никаких логических объяснений законам кашрута нет и быть не может. Точнее, смысл этих законов не поддается осмыслению ограниченным человеческим разумом. Они относятся к тому виду предписаний, которые нужно прежде всего просто выполнять, а уж потом пытаться осмыслить. И если еврея спрашивают о том, почему он не ест свинину, он, советуют мудрецы Талмуда,[16] должен не говорить о том, что свиное мясо невкусно, вредно для организма и т. д., а, наоборот, заметить: «Возможно, свинина очень вкусна и полезна, но она запрещена нам Торой».

Как заметил один из современных раввинов, предписания кашрута следует воспринимать так же, как… инструкцию к холодильнику. В самом деле, читая в инструкции к новенькому холодильнику, что если в него поставить кастрюлю с кипятком, он может испортиться, вы ведь не задаетесь вопросом о том, как именно кипяток повредит вашей покупке. Нет, вы просто последуете указанию инструкции, а уж потом, при случае, на досуге, можете ознакомиться с принципом работы холодильника и сообразить, почему кипяток ему вреден. Точно так же и с заповедями о разрешенной и запрещенной евреям пище (повторю: именно евреям и никому другому!): Тора предупреждает, что некошерная пища вредна и опасна… нет, не для нашего тела, а для нашей души, и потому лучше ее не есть. А уж каким образом то, что мы едим, влияет на нашу душу – это совсем другой вопрос.

На страницах этой книги мы еще не раз вернемся к законам кашрута, касающимся различных продуктов питания, а пока поговорим о тех предписаниях, которые касаются рыбных блюд.

Тора не конкретизирует, какие виды рыб являются кошерными, а какие нет, но разрешает евреям употреблять в пищу лишь те из них, у которых присутствуют одновременно два признака кошерности: плавники и чешуя.

Таким образом, большинство видов рыб являются кошерными. Из деликатесных видов к некошерным относятся только осетровые и угри. Тем не менее при покупке рыбы стоит убедиться, что она действительно кошерна, особенно если вы покупаете ее у нееврея.

Любая разрешенная традицией в пищу рыба относится к категории «парве», то есть ее можно есть как с мясной, так и с молочной пищей.

Однако у ашкеназских евреев сложилась традиция, по которой рыбу нельзя смешивать с мясными блюдами – считается,

что это вредно для здоровья. Поэтому в домах ашкеназских евреев держат специальные «рыбные тарелки», которые заменяются мясными после того, как с рыбным блюдом покончено.

Виктор Бриндатч. Фрагмент картины «Земля, текущая

молоком и медом»

Глава вторая. Сказка о молочных реках и творожных берегах

«Земля, текущая молоком и медом», – именно так называется в Торе Эрец-Исраэль,[17] и именно это выражение немедленно всплывает в памяти вслед за словосочетанием «Земля обетованная». Но, пожалуй, только оказавшись в Израиле, можно понять, насколько точны эти слова о молоке и меде.

Издревле по гористым пастбищам Эрец-Исраэль бродили тучные стада коров, коз и овец, а сыры, выделываемые еврейскими пастухами, продавались за огромные деньги на рынках Вавилона, Афин, Тира и Рима. После разрушения Второго Храма,[18] когда над нашим народом на два тысячелетия опустилась темная ночь изгнания, небольшие еврейские общины остались в Цфате, Иерусалиме и Хевроне. И занимались они тем же, чем занимались предки, – доили коров, коз и овец и производили славящиеся по всему Востоку сыры. В Цфате готовили мягкий, чуть солоноватый, нежный «цфатит», в Иерусалиме – жесткую, упругую брынзу «иерушалмит».

А евреи диаспоры тоже возились в своих сыроварнях, пробовали получившийся жирный творог, крупные куски желтого, испещренного дырками сыра и качали головами: «Вкусно, да не так… Разве может что-нибудь сравниться со вкусом молока и сыров из Эрец-Исраэль?».

Эту беспредельную еврейскую тоску по родной земле, текущей молоком и медом, блестяще выразил в своем коротком рассказе «Жила-была козочка» великий Шмуэль-Йосеф Агнон:[19]

«Один старик страдал надсадным кашлем. Повели его по врачам, и те велели ему пить козье молоко. Тогда купил он козу и в свой сарай отвел. Но вскоре коза пропала… Несколько дней пропадала она и когда, наконец, возвратилась, было вымя ее полно молоком вкуса райских плодов. И с тех пор исчезала она не однажды. Найти ее не могли, как ни искали, пока не возвращалась сама – с выменем, полным молока слаще меда и нежнее зефира…»

Читатель уже догадался, о чем речь: нашла коза пещеру, ведущую в тайные подземные ходы, которые соединяют Эрец-Исраэль со всем остальным миром и по которым поведет Всевышний евреев с четырех концов света в день прихода Машиаха[20] и воскресения мертвых… Ибо где же еще может быть молоко слаще меда и нежнее зефира, как не в Эрец-Исраэль?!

И сегодня Земля Израиля славится своими молочными

продуктами. Десятки видов сыра, творога, йогурта лежат в израильских супермаркетах, но автор этих строк предпочитает покупать молочные продукты на рынке: нежный, малосольный «цфатит», жесткую иерусалимскую брынзу, мягкий, подернутый белой поволокой овечий сыр, тающий во рту сыр из козьего молока и еще, еще, еще…

Содержащееся в Торе требование о разделении мясной и молочной пищи привело к тому, что современная еврейская кухня насчитывает в своем «арсенале» даже не сотни, а тысячи различных молочных блюд. Часть из них была придумана нашими бабушками и прабабушками, другая часть – заимствована у тех народов, среди которых мы жили: арабов, греков, персов, поляков, русских…

В израильских молочных кафе принято подавать сметану или творожную массу с различными добавками, которые помогают чрезвычайно разнообразить молочный стол. Есть творожная масса с различными видами зелени (примерно 4 ст. л. мелко нарезанного укропа и зеленого лука на 1 банку или пачку творога и 1 стакан сметаны), с сардинами (1 банка сардин, немного мелко нарезанного лука, соли, перца и паприки на 200 г творога), с лососем (100 г мелко нарезанного балыка из лосося на 500 г творога), с анчоусами, маслинами, тхиной и т. д. – до бесконечности. Есть и сладкие творожные массы – с изюмом, медом, свежими бананами, арахисом…

Ну, а автор этих строк из всех молочных блюд после вареников обожает «блинчес», то есть попросту блинчики.

Вернее, не совсем попросту – блинчики должны быть горячими, покрытыми ароматной хрустящей корочкой и не разваливаться до тех пор, пока их аккуратно не подденут вилкой, не обмакнут одним концом в сметану, чтобы вкус теста, грибной или творожной начинки перемешались друг с другом и…

Итак, речь идет о блюде, которое, с моей точки зрения, является одной из вершин еврейской кулинарии и на котором «ломались» многие хозяйки – у них выходил комом не только первый блин, но и все остальные.

А вот у моей бабы Беллы всегда получались ровные, аппетитные кругляши, легко перепрыгивавшие со сковороды кастрюли на тарелку. Ну, а затем бабка ловко, одним движением заворачивала в блинчики начинку и запекала их в духовке.

Блинчики сметанные

1. Сбейте 1 яйцо с 3/4 стакана молока, 3/4 стакана

сметаны, щепоткой соли и, продолжая сбивать, добавьте 1 стакан муки.

2. Получившуюся массу черпайте ложкой и выливайте на хорошо прогретую и смазанную маслом сковороду (но масла должно быть немного).

3. Переверните блин и слегка обжарьте его также со второй стороны (впрочем, можно этого и не делать).

После того как у вас образовалась горка блинов, приступайте к изготовлению начинки, которая, как уже было сказано, может быть самой разной.

Для приготовления творожной начинки возьмите 2 стакана отжатого творога, 1 яичный желток, 3/4 ч. л. соли, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сахара и немного лимонного сока. Хорошо все перемешайте, положите на каждый блин начинку, сверните его в трубочку и обжарьте в раскаленном растительном масле с небольшой добавкой сливочного до получения хрустящей корочки. Если вам нравятся более сладкие блинчики, можете добавить в творожную начинку на 1–2 ложки сахара больше и немного изюма.

Для грибной начинки потушите в течение 15 минут 0,5 кг грибов с 3/4 стакана молотого лука, порубите их вместе с 2 крутыми яичными желтками, добавьте 3 ст. л. сметаны, 4 ст. л. панировочных сухарей, соль и немного перца (по желанию). Эти блинчики можно как жарить,

так и запекать в духовке на смазанном маслом противне в течение 10 минут при 200 °С.

Увы, я не ручаюсь, что точно воспроизвожу бабушкин рецепт приготовления блинчиков, но, тем не менее, очень рекомендую попробовать приготовить именно так, как написано: если все получится, ваши близкие еще долго будут облизывать пальчики.

Стоп! Я, кажется, так заболтался, что совершенно забыл про творожники. А ведь это – самое что ни на есть еврейское блюдо! И готовится-то оно в две минуты, так что если к вам нагрянули гости и у вас дома есть хотя бы 200 г творога, не сомневайтесь, что вы угостите их на славу.

Творожники

1. 200 г творога протрите с 1 ст. л. сливочного масла сквозь сито.
2. Смешайте протертый творог с 2 яйцами, 1 ст. л. сахара, 120 г муки, добавьте на кончике ножа цедру лимона.
3. Из полученной массы сформируйте лепешки и обжарьте их в подсолнечном масле с небольшой добавкой сливочного.

Подавать творожники, естественно, нужно в горячем виде, предварительно щедро полив их сметаной.

Немного классики

«…Вы, конечно, спросите: почему корову, почему не лошадь? На это я могу ответить: а почему лошадь?! Бойберик, понимаете, такое место, куда летом съезжаются все египецкие богачи, а так как египецкие богачи с детства приучены, чтобы им прямо ко рту подносили и мясо, и яйца, и кур, и лук, и перец, и всякую всячину, – почему же кому-нибудь не взяться доставлять им к столу сыр, сметану, масло и тому подобное. Покушать египчане любят, а деньги для них – трын-трава, значит, можно и товар легко сбыть, и заработать неплохо. Главное, чтобы товар был хорош. А такого товара, как у меня, вы в Египце не сыщете. Дай Боже мне вместе с вами столько счастья, сколько раз

очень почтенные господа, даже христиане, упрашивали меня привозить им свежий товар.

“Мы, – говорят они, – слыхали, что ты, Тевье, человек честный, хоть и нехристь…”

Думаете, от своих дождешься такого комплимента?!»

(Шолом-Алейхем,[21] «Тевье-молочник»)

Как сварить варенички

Только произнесите это слово – «вареники» – и в памяти сразу возникнет огромное блюдо, на котором лежат перемазанные алым вишневым соком большие белые-белые то ли пирожки, то ли пельмени. Вы накладываете себе эти самые пирожки-пельмени в тарелку, берете литровую банку разливной сметаны и следите, как она медленно струится на вареники, растекаясь по ним концентрическими кругами… А потом прямо руками хватаете вареник с тарелки, надкусываете его, и в рот брызжет кисло-сладкий вишневый сок, смешиваясь со сметаной и вкусом мягкого, свежего теста.

Ой, только не говорите мне, что вареники – это исконно еврейское блюдо. Нет, конечно же, мы его позаимствовали, позаимствовали в Малороссии, но за столетия так сроднились с ним, что стали считать его неотъемлемой частью еврейской национальной кухни. И моя баба Белла, готовя варенички, почему-то всегда приходила в самое добродушное настроение и всенепременно напевала на идише:

Люди, где мне доску взять,
Чтобы тесто раскатать
И сварить варенички?
Без мучнинки и дрожжинки,
Без сластинки и солинки,
Без единой творожинки
Иль какой другой начинки
Как сварить варенички, вкусные варенички?!

Она только добиралась до конца первого куплета этой песни, а за это время успевала просеять 2 стакана муки, добавить к ней немного соли, вбить туда 2 яйца, немного воды и замесить тесто так, что оно становилось гладким и упругим, как пластилин. А песня все пелась и пелась…

Где найти мне нож и место,

Чтоб скорей нарезать тесто
И сварить варенички?
Без мучнинки и дрожжинки,
Без сластинки и солинки,
Без единой творожинки
Иль какой другой начинки
Как сварить варенички, вкусные варенички?!

Раз – и тесто тонко-тонко раскатывалось на огромной деревянной кругляшке.

Два – и 1 кг крупных, кислых украинских вишен очищался от косточек, затем вишни как-то в мгновение ока сами собой оказывались в кастрюле и туда же добавлялось 3/4 стакана сахара с капелькой лимонной кислоты.

Три – в стакан ссыпалась 1 ст. л. крахмала, заливалась холодной водой и тщательно размешивалась.

Четыре – раствор крахмала выливался в кастрюлю с вишнями и сахаром, и все это ставилось минут на 10 на медленный огонь…

Пять – и тем же стаканом вырезались аккуратные кружочки из теста…

Где мне, люди, взять горшок,
Чтобы за короткий срок
В нем сварить варенички?
Без мучнинки и дрожжинки,
Без сластинки и солинки,
Без единой творожинки
Иль какой другой начинки
Как сварить варенички, вкусные варенички?!

После того как вишни были готовы, бабушка большой столовой ложкой выкладывала их на середину каждого кружка, а затем мокрыми – непременно мокрыми, чтобы тесто не прилипало! – руками складывала кружки полумесяцем и защипывала их края, которые начинали напоминать гофрированную юбочку…

После этого их бросали в большой горшок с кипящей водой, пока не всплывут…

Ага, вот они и начали подниматься со дна, словно поплавки. Значит – готовы! И бабушка потряхивает их в дуршлаге, выкладывает на блюдо и, хитро поглядывая на меня, заканчивает:

Где найти бы ухажера,

Чтоб не слышать мне укора
За мои варенички?
Без мучнинки и дрожжинки,
Без сластинки и солинки,
Без единой творожинки
Иль какой другой начинки
Вкусные вареники, вкусные варенички!

А были еще вареники со сладким творогом и даже вареники с печенкой, но последние уже, конечно, категорически запрещалось есть со сметаной…

Я возвращался с летних каникул от своей прилукской бабушки, прибавив еще два – три кило веса, и мама, хватаясь за голову, в спешном порядке сажала меня на овощную диету. Но я не хотел садиться на диету и требовал, чтобы мне приготовили варенички – с вишнями, творогом и сметаной. И черт с ней – пусть это будет обычная сметана из банки!

Но, понятное дело, времени выполнять все эти мои прихоти у матери просто не было, и когда я уж очень сильно ее донимал, она готовила мне «ленивые вареники».

Лично я подозревал и до сих пор подозреваю, что стоящий перед ними эпитет относится к готовящим их хозяйкам, хотя меня пытались уверить в обратном. В любом случае до настоящих вареников им далеко. И все-таки они тоже довольно вкусны, и

потому я решился предложить их рецепт тем дамам, которые искренне верят, что их трудовые подвиги нужны человечеству, и потому возвращаются с работы, едва волоча ноги.

Итак…

Ленивые вареники

1. Приготовьте густую массу из 200 г нежирного творога, 2 куриных яиц, 1 стакана муки, 1/4 стакана сахара, 3–4 ст. л. сливочного масла, капельки соли и воды – вся процедура занимает не больше 10–15 минут.
2. Раскатайте полученную массу в лист толщиной 5-10 мм, время от времени посыпая его мукой, чтобы тесто не приставало к скалке.
3. Нарежьте лист полосками шириной 3–4 см, которые потом можете нарезать треугольниками и квадратиками.
4. Бросьте то, что у вас получилось, в кипящую подсоленную воду и варите после того, как она снова вскипит, еще минут 6–8.
5. Откиньте вареники на дуршлаг, дайте воде стечь и подайте к столу, украсив сметаной…

Очень рекомендуется во время варки тихо напевать на идише:

Где найти бы ухажера,
Чтоб не слышать мне укора
За мои варенички?
Без мучнинки и дрожжинки,
Без сластинки и солинки,
Без единой творожинки
Иль какой другой начинки
Вкусные варенички, вкусные варенички!

Азбука кашрута

«Не вари козленка в молоке матери его…»

Как известно, Тора категорически запрещает смешивать мясную и молочную пищу. То, что евреи соблюдают этот запрет с незапамятных времен, подтверждают многочисленные

археологические находки – как и сегодня, две тысячи лет назад в еврейских домах было два комплекта посуды. Один из них предназначался для мясных, а другой – для молочных блюд, и чтобы различать посуду, ее ставили на разные полки и помечали какими-либо знаками.

Кстати, если вы ели сметану, кефир, мягкий творог, то вам достаточно почистить зубы, вымыть руки – и можете приступать к мясной пище… Если же речь шла о масле, твердом сыре и т. п., то нужно уже подождать три-четыре часа, прежде чем приступить к мясным блюдам. Некоторые особо ревностные блюстители кашрута удлиняют это время до шести часов.

А вот запрет на смешение курицы с молочными продуктами действительно был введен еврейскими мудрецами лишь в начале первого тысячелетия нашей эры. Вспомните, как в «Иудейской войне» Фейхтвангера[22] жители Галилеи выступают против этого запрета и, фрондируя, варят курицу в сметане…

Когда дует хамсин

«Вот пришел ветер с пустыни и унес все», – с горечью говорит библейский Иов,[23] которому Творец послал неисчислимые лишения и потери, чтобы испытать силу его веры.

«Вот пришел ветер с пустыни и унес все!» – с горечью повторяли евреи во все времена, сидя возле изуродованных погромщиками тел самых дорогих им людей, напротив разоренных беснующейся и захлебывающейся от ненависти толпой домов. И так же, как когда-то Иов, они начинали жить заново, «с нуля», иногда оставаясь на прежнем месте, а иногда переезжая в незнакомые им доселе страны. И снова, как у Иова, рождались дети, и снова благодаря привыкшим к труду мужским рукам и женской заботе появлялись уют и достаток в еврейском доме…

Но всю точность и всю силу этих слов ТАНАХа евреи поняли только тогда, когда начали возвращаться на землю своих предков, так и оставшуюся – в точном соответствии с грозным пророчеством Торы – бесплодной и пустынной, несмотря на то что кто только не пытался ее освоить – и арабы, и европейцы, и турки… Земля Израиля словно ждала своих подлинных хозяев, чтобы снова возродиться к жизни, чтобы на ней снова зазеленели поля, а холмы покрылись цитрусовыми и оливковыми рощами…

Но прежде, чем это произошло, евреям пришлось ой как близко познакомиться с хамсином – тем самым ветром из пустыни, который обжигает своим дыханием, от которого пропадает аппетит, путаются мысли и который, кажется, отбивает

всякое желание работать. В день, когда над землей властвует хамсин, хочется укрыться, уползти куда-нибудь в тень и лежать, лежать там до тех пор, пока не кончится эта иссушающая не только тело, но и душу жара. Наверное, именно с хамсином и связана та самая левантийская лень, о которой с таким презрением говорят европейцы.

Кстати, ничего нового в этом нет – как вообще, если верить царю Шломо (Соломону), нет ничего нового под Солнцем: подобная жара стояла на Земле Израиля во все времена. Поэтому земледельцы летом начинали работу еще затемно, а к десяти часам дня уже спешили укрыться в своих домах. Лишь к вечеру, когда жара спадала, они поднимались на плоские крыши, чтобы поужинать на воздухе, и в это же время на рынках начиналась бойкая торговля, и лавки оставались открытыми до глубокой ночи…

В воспоминаниях тех евреев, кто ступил на Землю Израиля в годы Первой или Второй алии,[24] немало страниц посвящено тому ошеломляющему впечатлению, которое производила на них местная жара. Но, как ни странно, за тысячелетия, проведенные в изгнании, евреи смогли неплохо подготовиться к этой жаре и придумать блюда, которые, будучи очень легкими, возвращают телу бодрость и прекрасно утоляют жажду. Нет, я имею в виду не мороженое и не холодное пиво, от которого, само собой, никогда не откажусь. Я говорю сейчас о «литовском» борще, являющемся почти такой же неотъемлемой частью еврейской кухни, как фаршированная рыба. И вот как он готовится.

«Литовский» борщ

1. 2–3 свеклы порежьте дольками и положите в глубокую кастрюлю (емкостью не менее 3 л).
2. Залейте кастрюлю водой, добавьте 1–1,5 ч. л. соли и варите до тех пор, пока свекла не станет мягкой.
3. Когда вы почувствуете, что свекла вот-вот будет готова, добавьте в жидкость 1/3 ч. л. лимонной кислоты или же 2–3 ст. л. лимонного сока (именно лимонная кислота и придает «литовскому» борщу благородный густо-алый цвет).
4. Когда жидкость в кастрюле остынет, выньте свеклу (а можно этого и не делать) и залейте в нее примерно 1 л жидкой сметаны или густого йогурта.
5. Остудите получившийся борщ в холодильнике.
6. Поставьте вариться 4–5 картофелин (только ни в

коем случае не в «мундире»!) и 4–5 яиц.

7. Сварившуюся картошку густо посыпьте укропом.

8. Яйца, сваренные вкрутую, разрежьте напополам, а заодно нарежьте вдоль несколько огурцов.

Перед тем как разливать получившийся борщ в тарелки, тщательно его размешайте, а затем в каждую тарелку положите половину яйца и ломтик огурца. Отдельно подайте картошку.

Как уже говорилось, родившись на Украине, автор этих строк вырос в Баку, где летом тоже стоит подчас совершенно невыносимая жара. И в такие дни в бакинских домах делали окрошку. Только не ту классическую русскую окрошку на хлебном квасе, рецепт которой можно найти в любой кулинарной книге, а свою, бакинскую. Готовится она, кстати, предельно просто, обходится предельно дешево и при этом также необычайно хорошо утоляет голод и жажду. А вкусна эта окрошка настолько, что после первой тарелки вы всенепременно захотите съесть вторую, а затем, возможно, и третью…

Окрошка по-бакински

1. Отварите 2–3 средние картофелины и 4–5 яиц – разумеется, вкрутую.

2. Пока картошка и яйца варятся, нарежьте как можно мельче в кастрюлю 1 пучок зеленого лука, 1/4 пучка укропа, немного кориандра (кинзы), 2–3 редиски и – самое главное – 3–4 огурца.

3. Туда же нарежьте маленькими кубиками картофель и яйца и залейте все это 1 л кислого кефира (или 4,5-процентного йогурта).

4. Добавьте в кастрюлю с получившейся смесью приблизительно 1 л кипяченой воды (чтобы получилась консистенция, напоминающая суп).

5. Тщательно перемешайте, посолите по вкусу и поставьте в холодильник.

Запомните! Окрошка, в которой причудливо смешаны вкусы различной зелени, яйца и картошки, будет готова только тогда, когда хорошенько охладится. Подавать ее нужно в глубоких тарелках, причем при желании перед подачей в тарелки можно бросить несколько листьев тархуна или базилика.

А по-настоящему вы сможете оценить все достоинства этого простого блюда, когда ваши дети завалятся домой с улицы, на которой стоит сорокаградусная жара, и с наслаждением, жмурясь от удовольствия, начнут есть окрошку ложка за ложкой и уже затем, протягивая вам совершенно пустую тарелку, скажут:

– Спасибо, папа! Это было и в самом деле то, что нужно!

Азбука кашрута

«Не вари козленка в молоке матери его…» (Продолжение)

Раз уж мы чуть выше вспомнили близкого любому еврейскому сердцу Шолом-Алейхема, то давайте от него и оттолкнемся, чтобы продолжить наш разговор о разделении мясной и молочной пищи в еврейской кухне.

Мое знакомство с творчеством Шолом-Алейхема началось с

его гениального рассказа «Горшок», когда я учился в классе то ли третьем, то ли четвертом. Давясь от смеха, катаясь по кровати, я читал монолог Енты Куропалы, которая пришла к ребе за советом, что ей делать с мясным горшком, стоявшим в одной печке с молочным кувшином, который невзначай опрокинулся, в результате чего молоко разлилось по печке. Пришла за советом, а начала рассказывать про всю свою горемычную жизнь, да так уболтала ребе, что тому стало плохо… Я катался по кровати, я давился от смеха, а когда рассказ кончился, у меня началась истерика. Я заплакал. Да что там заплакал – я рыдал почти в голос, и это продолжалось до тех пор, пока в комнату не вбежали родители. Едва взглянув на брошенную в сторону книжку – ту самую, которую он сам читал в детстве, – отец все понял. «Все нормально! – сказал он матери. – Со мной было почти то же самое!.. И то же самое будет и с его сыном!»

Между тем рассказанная Шолом-Алейхемом история достаточно типична: испокон веков в случае, если немного молока – холодного или горячего – попало на поверхность горячей кастрюли с мясом или на ее крышку или, наоборот, мясной соус пролился на поверхность горячей молочной кастрюли, – еврейки обращались за советом к раввину. То же самое они делали, если были перепутаны крышки мясной и молочной кастрюль или если по ошибке молочные ложка или вилка попали в мясную посуду и т. д.

Однако законы разделения мясного и молочного вовсе не так сложны и обременительны, как это кажется на первый взгляд: стоит лишь начать их выполнять, и это становится ясно.

Само собой, никто не настаивает на том, чтобы у вас в доме всенепременно было два холодильника, как это показано в фильме «Чужая среди нас», – просто ставьте молочные и мясные продукты на разные полки. Если они случайно, по ошибке, слегка соприкоснутся (но не смешаются) – ничего страшного: на холодную пищу не распространяются многие законы, которые касаются пищи горячей.

Как я уже говорил, в еврейских семьях принято иметь два или (еще лучше) три комплекта посуды. При этом молочную посуду обычно помечают каким-либо знаком, а мясную оставляют непомеченной. Для мытья каждого комплекта должна использоваться своя тряпочка или губка, и мыть их желательно в разных частях раковины, разделив ее перегородкой (в Израиле выпускаются специальные «раздвоенные» раковины). Для выпечки стоит иметь плиту с двумя духовками – такие плиты также производятся в Израиле.

Следует помнить, что если металлическая, фарфоровая,

фаянсовая, керамическая посуда использовалась для мясной пищи, она уже не может быть использована для молочной, и наоборот. Зато стеклянную посуду можно в равной степени использовать как для той, так и для другой пищи.

Салат дружбы народов

Не знаю, почему и по какому праву салат из овощей и брынзы называется «греческим». Нет, я вполне допускаю мысль, что придумали его именно греки – какая-нибудь Пенелопа в ожидании своего Одиссея в один прекрасный день вздумала добавить в обычный овощной салат немного соленого сыра и сама удивилась, до чего же вкусно у нее это вышло. Однако я совершенно убежден в том, что с таким же правом, по какому этот салат называется «греческим», его можно назвать и «израильским». Потому что в Израиле его любят и едят не меньше, чем в Греции. И если мы и расходимся с древними греками в области философии и религии, то уж гастрономические вкусы у нас нередко совпадают. Итак…

Кстати, особо рачительные израильские хозяйки готовят сыр для такого салата заранее. Для этого нарезают кубиками примерно 0,5 кг брынзы и бросают их в банку с широким горлом, в которую затем добавляют 2 головки чеснока, семя кориандра, листья мяты, специальную соль с привкусом оливок, иногда и другие приправы, а затем заливают все это оливковым маслом. В результате сыр приобретает совершенно изумительный вкус.

Ну и уж если мы заговорили о салатах с добавкой соленого сыра, то я просто не могу не напомнить читателям один из самых любимых израильтянами салатов – салат из брынзы с арбузом. Приготовить его проще простого: нарезаете кубиками мякоть арбуза и смешиваете его с кубиками 5-9-процентной брынзы. И вот на границе между сладким арбузом и соленой брынзой возникает удивительная новая гармония вкуса…

Салат греческо-израильский

1. Нарежьте крупными ломтиками 2–3 спелых помидора.
2. Очистите от кожуры два огурца и нарежьте их как можно мельче.
3. Возьмите 1 красную луковицу, 1 зеленый болгарский перец, 1 маленький острый зеленый перец и

порежьте их кольцами.

4. Добавьте к получившемуся у вас салату 2 ст. л. черных, очищенных от косточек оливок, всыпьте в салат 200–250 г нарезанной маленькими кубиками брынзы или любого твердого соленого сыра, добавьте по вкусу соль, уксус и оливковое масло (только не переборщите!).

5. Но если вы думаете, что это – все, то вы ошибаетесь. Сверху салат обычно присыпают ореганом и сухим кориандром (кинзой). Вот теперь действительно все – можете подавать салат на стол.

Азбука кашрута

Можно ли еврею есть «халав нохри»?

Скажу сразу, что под понятием «халав нохри» подразумеваются любые молочные продукты, приготовленные неевреем, или сделанные из молока, надоенного нееврейской кухаркой.

Никогда не забуду, как я впервые столкнулся с этим понятием в детстве.

Моей бабе Белле каждое утро парное молоко, свежий творог и сметану приносила старая тетя Гися, и я с удовольствием уплетал черный хлеб с густой, чуть кисловатой сметаной, пока Гися, получив свои пятьдесят копеек, неспешно вела с бабушкой разговор на идише.

Но однажды Гися не пришла. Не пришла она и на следующий день, и через день, а потом я догадался, что старая некрасивая тетя Гися больше уже никогда не придет…

Еще через неделю в дом к бабе Белле постучалась другая молочница – тетя Даша. Баба Белла купила у нее бидончик молока, баночку сметаны и мягкий деревенский сыр, вкуснее которого ни до, ни после мне не доводилось есть.

Но не успел я откусить кусок этого сыра, как вернувшийся с утренней молитвы дед Шломо, выслушав сообщение о новой бабушкиной молочнице, сердито сверкнул глазами и велел выбросить сыр в мусорное ведро, а сметану и молоко вылить в раковину.

– Еще чего! – возмутилась бабушка. – Что такого нехорошего может быть в молоке?! Молоко – это, слава Богу, не мясо, а мясо, слава Богу, не молоко! Мясо или курица – они должны быть кошерно зарезаны и после этого нужно еще проверить их на треф и откошеровать. Но молоко?! Ответь мне, старый хрыч, что может

быть некошерного в молоке?!

– Во-первых, – невозмутимо ответил дед, – при приготовлении этого творога и сметаны могли быть использованы некошерные продукты. А во-вторых – это в любом случае «халав нохри», а если у гоя в ведро молока упадет кусок мяса, то он вытащит его и пойдет себе дальше, в то время как еврей такое молоко выльет. Поэтому если ты хочешь покупать у этой молочницы в будущем, то покупай только молоко – творог и сметану мы, с Божьей помощью, приготовим из него сами. Да и молоко пусть она для тебя выдаивает в специальную посуду…

Эту историю я вспомнил совсем недавно, когда мы с женой решили впервые в жизни поехать за границу – в Прагу. Естественно, встал вопрос о том, как мы там будем соблюдать кашрут. Жена бросилась было закупать израильские продукты, но я отсоветовал ей это делать.

– Разумеется, мясо и вино нам есть и пить там не придется, – сказал я, – но мы можем питаться хлебом и молочным. Это, конечно, будет «халав нохри», но что такого плохого может быть в молоке, сметане и твороге?! Так что не мучайся!

Тем не менее жена меня не послушалась и закупила массу израильских плавленых сырков и прочих «долгоиграющих» продуктов.

И вот, оказавшись за границей, жена ела свои плавленые сырки, а я изо дня в день набрасывался на дешевые и роскошные чешские молочные продукты.

В последний день нашего пребывания в Праге, с аппетитом уминая йогурт, я вспомнил тот давний спор между дедом Шломо и бабой Беллой и рассказал о нем жене.

– Согласись, – сказал я, – что в наши дни все эти опасения старика выглядят просто смешно. Ну, как при современных технологиях, стерильном производстве и всем прочем кусок мяса может упасть в ведро с молоком?! Откуда вообще ему взяться, этому куску мяса?!

Я не успел договорить эту фразу, как заметил на кончике ложки какой-то комочек. Взяв его в руки и очистив от йогурта, я увидел, что это совсем не комочек, а… крохотный кусочек свиной колбасы. Через секунду со мной началась истерика. Покойный дед Шломо предстал перед моими глазами и усмехнулся так, что у меня мурашки поползли по коже…

Всю обратную дорогу меня тошнило от одной мысли о том, что в течение этих трех дней пребывания в Праге я ел трефное.

Я прекрасно понимаю, что эта история не делает мне чести. И, тем не менее, я решился рассказать ее, чтобы у тех, кто соблюдает или, по меньше мере, как автор этих строк, пытается

соблюдать заповеди иудаизма, никогда не возникало вопроса, можно ли есть «халав нохри»

Ответ на него однозначен: в принципе можно, но только в том случае, если эти молочные продукты с самого начала готовились под наблюдением раввина и на них стоит печать, удостоверяющая их кошерность. Но это – в принципе. А лучше вообще избегать их употребления: ведь молочные продукты могут готовиться на мясомолочных комбинатах с использованием различных некошерных пищевых добавок и к тому же на той же конвейерной линии, где недавно готовилось мясное. Наконец, если у нееврея, как говорил дед Шломо, в молоко упадет кусок мяса или колбасы, он особенно по этому поводу волноваться не станет. И никакие современные технологии этого, увы, не изменят – неевреи в своем праве. А мы должны оставаться при своем…

Виктор Бриндатч. «Еврей и курицы»

Глава третья. Мясные заморочки

Старый еврейский пароль

«…И еще нужно воздать должное тунеядовцам – люди они без причуд: в нарядах неприхотливы, да и в еде не слишком привередливы. Истрепался, к примеру, субботний кафтан, расползается по швам, порван, грязноват – ну что поделаешь! Все-таки он как-никак атласный, блестит! А что местами сквозь него, как в решето, голое тело видать, так кому какое дело? Кто станет приглядываться? Да и чем это зазорнее голых пяток? А пятки разве не часть человеческого тела?

Кусок хлеба с кулешом – были бы только – чем плохой обед? А уж о кисло-сладком мясе с булкой в пятницу, если и есть у кого, и говорить нечего. Это ведь достойно царского стола! Лучше этого, пожалуй, и на свете нет! Если бы кто-нибудь стал говорить тунеядовцам об иных блюдах, кроме фаршированной рыбы, жаркого, тушеной моркови или пастернака, на него посмотрели бы, как на дикаря, и отпустили бы по его адресу немало язвительных словечек…»

Так писал «дедушка идишской литературы» Менделе-Мойхер Сфорим,[25] он же Шолом-Яаков Абрамович, подаривший миру удивительный образ Менделе-книгоноши. Теперь вы поняли, что ели евреи Тунеядовки и тысяч других крохотных местечек полтораста лет назад?! И совсем не случайно самое почетное место в этом списке отдано кисло-сладкому мясу.

Никто сегодня уже толком не может сказать, когда именно и по каким причинам было придумано евреями это блюдо, в котором так причудливо перемешались самые разные вкусы – так, как перемешались в нашей жизни горечь потерь и сладость обретений, легкая кислинка разочарований и терпкий привкус наших невзгод. Но ясно одно: кисло-сладкое мясо, «эсик-флейш», как называют его на идише, – это нечто большее, чем просто выдающееся изобретение еврейской национальной кухни. Это – своеобразный символ нашего народа и его тайный пароль. Спросить: «Любите ли вы кисло-сладкое мясо?» – все равно что задать вопрос: «Вы, случаем, не еврей?».

Этот момент, кстати, блестяще обыгрывает в своей драматической повести «Картины и голоса» Семен Липкин.[26] В начале повести живущий в Германии бизнесмен Юзеф Помирчий, мечтающий о том, чтобы Израиль сбросил на Германию атомную бомбу, приглашает в гости преподавателя советского вуза, своего

однофамильца Илью Мироновича, вместе с которым увязывается его коллега Римма Федоровна. И вот они сидят за столом, специально накрытым по такому случаю по-праздничному, говорят об Израиле, СССР и Германии, и Ева, жена Юзефа Помирчего, обращается к Римме Федоровне:

«ЕВА…Вы ничего не едите. Вам не нравится наше кисло-сладкое мясо?

РИММА ФЕДОРОВНА *(ей не нравится их кисло-сладкое мясо)*. Очень нравится. Но я сыта.

ИЛЬЯ МИРОНОВИЧ. А я не откажусь, если получу добавку. Вы сами готовите, госпожа Ева?

ЕВА *(с откровенной, веселой гордостью, хорошо улыбаясь)*. Сама».

Один вопрос, одна авторская ремарка – и все сразу становится на свои места. И оказывается, что у Юзефа и Ильи Помирчих (хотя они, как выяснилось, вовсе не родственники) общая не только фамилия, а вот Римма Федоровна так никогда и не поймет, о чем говорят между собой эти двое…

Теперь, дорогой читатель, ты понял, что такое для еврея кисло-сладкое мясо?!

Правда, увы, автор этих строк, выросший на еврейской кухне, оказывается, всю жизнь путал кисло-сладкое мясо с мясом, тушенным под черносливами, и на полном серьезе называл его «эсик-флейш».

Открыл ему глаза на это глубочайшее заблуждение шеф-повар одного из тель-авивских ресторанов. Услышав, что именно я называю кисло-сладким мясом, он едва не упал со стула, а затем произнес многозначительную фразу:

– И этот поц еще считает себя евреем!

А потом мы вместе – я играл роль поваренка – готовили эсик-флейш на кухне этого ресторана. И моя коллекция рецептов пополнилась еще одним блюдом, являющимся своеобразной визитной карточкой еврейской кухни.

Кисло-сладкое мясо (эсик-флейш)

1. Нарежьте примерно 1 кг отборной говядины на куски, посолите и обжарьте в смальце (можно заменить его подсолнечным маслом) до румяной корочки.

2. Переложите мясо в толстостенный котелок, добавьте немного перца, 2–3 лавровых листа, 2 мелко нарезанные луковицы, залейте водой и тушите около 1 часа.

3. Выньте еще не до конца готовое мясо из котелка, процедите соус, снова положите в него мясо, а затем добавьте 2 ст. л. тертых сухарей, половину натертого медового пряника, немного лимонной кислоты, 2 ст. л. томатной пасты и 2 ст. л. сахара, бросьте пару горошин душистого перца.

4. Тушите до готовности.

При желании (а точнее, при развитом синдроме повышенной ленивости) соус можно не процеживать, а сразу добавить остальные продукты.

Кстати, вместо сахара некоторые хозяйки кладут мед и изюм и при этом утверждают, что именно так и предусмотрено «настоящим» рецептом эсик-флейш. Но кто в наши дни может точно сказать, какой именно рецепт этого блюда является настоящим?!

Кисло-сладкое мясо и хасидские цадики

К Магиду из Кожниц[27] пришел один богач.

– Что ты обычно ешь? – спросил Магид.

– Я довольствуюсь малым, – отвечал богач. – Хлеб с солью и вода – вот и вся моя пища.

– Что это взбрело тебе на ум?! – упрекнул его Магид. – Ты должен каждый день есть кисло-сладкое мясо.

И не отпустил его, пока тот не пообещал именно так и поступать впредь.

Как только он ушел, хасиды спросили Магида, почему он взял с богача столь странное обещание.

– Если он будет есть мясо, – ответил Магид, – он поймет, что бедняку нужен хлеб. Пока же он, богач, ест хлеб, он думает, что бедняки могут питаться камнями.

Азбука кашрута

Почему гусь свинье не товарищ

Тора предельно четко определяет виды животных и птиц, которые являются кошерными, то есть разрешенными в пищу евреям.

«Чистыми», кошерными видами животных являются лишь те, у которых имеется одновременно два признака – они являются жвачными и парнокопытными. Легко заметить, что под это

определение попадают исключительно травоядные животные. Да и то не все – корова, коза, овца, олень, газель, антилопа, горный козел, серна и жираф. К примеру, верблюд – жвачное животное, но у него нет раздвоенных копыт, и это делает его мясо трефным – некошерным, запретным к употреблению в пищу. У свиньи, напротив, есть раздвоенные копыта, но нет жвачной системы пищеварения, и это тоже делает ее «нечистым» с точки зрения кашрута животным.

А вот почти все виды птиц, за исключением тех двадцати пород, которые перечисляет Тора (среди них – сокол, орел, чайка, сойка, страус и др.) являются кошерными. Но так как сегодня мы уже не в состоянии идентифицировать целый ряд упомянутых Торой видов птиц, то еврейская традиция разрешает употреблять в пищу только тех из них, которые традиционно считаются кошерными – кур, гусей, индеек, уток и голубей. Некошерны и всевозможные членистоногие, моллюски, насекомые – раки, креветки, устрицы, черви, жуки и т. д.

Так что, как видите, гусь свинье и в самом деле не товарищ – хотя бы потому, что он является «чистой», кошерной птицей, в то время как свинина категорически запрещена в пищу еврею. То есть всем остальным народам, не принявшим на себя заповеди Торы, можно в принципе есть все, что им вздумается, а вот пищевой ассортимент евреев хотя и достаточно широк, но все-таки ограничен.

И, разумеется, это обстоятельство нередко вызывает возмущение у тех, кому не очень хочется следовать еврейской традиции. «А почему, собственно, это запрещено?!» – вновь и вновь спрашивают они, требуя хоть каких-то объяснений.

Что ж, давайте попробуем объясниться.

Обратите внимание на то, что, как правило, запрещены в пищу хищные животные и птицы или те живые существа, которые питаются падалью. Вспомните теперь известное выражение, согласно которому «каждый есть то, что он ест». Хотим мы того или нет, говорили наши мудрецы, мясо, которое мы едим, становится в итоге частью каждого из нас. Нет никакого сомнения в том, что мясо травоядных животных по всем своим характеристикам отличается от мяса животных хищных или питающихся падалью. Даже такое домашнее животное, как конь, чье мясо является основой рациона монголов, казахов и ряда других народов Центральной Азии, обладает довольно агрессивным нравом…

И вместе с мясом хищников тем, кто его ест, невольно передается свойственная этим хищникам агрессивность и жестокость, то есть свойства, которые отнюдь не красят человека.

Таким образом, согласно наиболее распространенному в еврейских кругах объяснению, кошерность или некошерность пищи влияет, как принято сейчас говорить, на психологическую сферу человека. Или, как говорили наши мудрецы, на его душу. В частности, они были убеждены, что употребление некошерной пищи делает человека менее духовно восприимчивым, как бы закрывает его душу для понимания Торы и веры в Творца, а вместе с этим – и для стремления к нравственному совершенствованию и духовному развитию.

Во все времена и эпохи кашрут был тем фактором, который отличал евреев от других народов и которого евреи придерживались даже ценой риска для жизни. Многие евреи умудрялись соблюдать кашрут даже в советских лагерях – там, где особо выбирать пищу не приходилось, где кусок свиного сала ценился на вес золота, они принципиально питались только хлебом и картошкой, предпочитая умереть с голода, но не нарушить заповеди Творца. И не случайно любимой забавой и казаков Богдана Хмельницкого, и махновцев была «игра», которая называлась «накормить жида свининой»: бандиты окружали еврея, саблей разжимали ему челюсти и вталкивали в рот кусок свинины. Затем они зажимали ему рукой рот и нос, требуя, чтобы он этот кусок проглотил. Но еврей упорно не хотел глотать свинину и в результате умирал от удушья…

По воспоминаниям узников нацистских концлагерей, в некоторых из них в Судный день специально ставили на улице столы, на которые выкладывали свиные окорока, а затем выстраивали вокруг них евреев, предлагая полакомиться. И качавшиеся от голода узники молча стояли перед этими запретными яствами, и никто из них не спешил выйти из строя, чтобы попробовать кусочек…

Так что, нравится это кому-то или нет, но, помимо того, что она запрещена Торой, свинина невольно напоминает евреям обо всех гонениях и погромах, которые им пришлось пережить.

Кто знает, может быть, напротив такого стола стоял вместе с остальными и мой дед Яков Немковский? И – кто знает?! – может быть, один из моих далеких предков задохнулся только потому, что не пожелал проглотить кусочек свинины?!

И уже одна только боязнь осквернить их память является для меня более чем достаточным аргументом для того, чтобы никогда в жизни не взять в рот кусок свиного мяса…

Впрочем, автор понимает, что это объяснение вряд ли устроит убежденного атеиста, и потому мы еще вернемся к нашему разговору.

А пока, раз мы уже начали с гуся, то давайте продолжим.

Мой первый гусь

Если вы помните, именно так называется первая новелла гениальной «Конармии» Исаака Бабеля. Но не так давно, отправившись за покупками на рынок, я впервые в своей жизни купил гуся. Никогда прежде со мной этого не случалось. Торопливой походкой я шел по хорошо изученному мясному ряду к знакомому мяснику, чтобы купить у него курицу и телячью вырезку к субботе, и вдруг буквально замер – в двух шагах от меня висела на крючке огромная птица. Настолько огромная, что никаких сомнений в том, что это и есть гусь, не оставалось.

Блюдо из гуся

А гусь непременно вызывает у меня ассоциации с рассказами Шолом-Алейхема о том, как во всех еврейских местечках хозяйки выращивали гусей к Песаху. И еще – ассоциацию с то ли ироничным, то ли мистическим рассказом Исаака Башевиса-Зингера[28] «Почему кричали гуси» из его замечательной книги «В суде у моего отца». Помните? Женщина приносит к раввину двух кошерно зарезанных гусей, которые кричат – кричат уже мертвые. «Не так-то просто будет описать этот крик, – пишет Башевис-Зингер. – В нем было что-то от гусиного гогота, но прозвучал он в таком высоком регистре, с таким дрожащим стенанием, что руки у меня похолодели. Я вдруг ощутил каждый волосок моих пейсов…»

И раввин, будучи выходцем из хасидской семьи, теряется. Но

мать главного героя, истинная «литвачка»-рационалистка, не верит ни в какую мистику и просто вытаскивает из гусей дыхательное горло, при надавливании на которое и возникали эти странные звуки.

«– Идите и варите их на здоровье к субботнему столу, – решительно проговорила мама. – Не бойтесь, в кастрюле они даже не пикнут…»

Кажется, естественное объяснение того, почему кричали гуси, было найдено.

Но если вспомнить, что до этого в книге идет рассказ о двух стариках, которые решили развестись незадолго до смерти, чтобы старик взял молодую жену, а автор явно расценивает этот их шаг как греховный, то у читателя невольно – и именно на это и рассчитывает Башевис-Зингер! – должно возникнуть ощущение, что гуси кричали все-таки не просто так, а потому, что в них вселились души этих стариков, которым в итоге суждено было оказаться вместе – на кухонном столе.

Вот такие мысли вызвал у меня огромный гусь, подвешенный на крючке мясника на тель-авивском рынке Ха-Тиква.

А еще в памяти всплыла моя бабка Белла, покупавшая гусей два раза в год, готовившая из них удивительно вкусное жаркое, а оставшийся гусиный жир она помещала в литровую банку, и потом этим жиром меня растирали, если случалось простудиться…

Одним словом, как вы поняли, я просто не мог не купить этого гуся. Со счастливым лицом я приволок его домой, положил на стол и встретился со взглядом моей жены – столь же ироничным, как взгляд молодой ребецн-литвачки, следившей за тем, как ее муж мучительно пытается понять, почему кричат гуси.

– Ну, – спросила жена, – и что ты мне прикажешь с этим делать?

И вот этого я не знал. Я мучительно пытался припомнить, как же именно готовила гуся баба Белла, но в памяти почему-то возникали только банка с гусиным жиром и связка из гусиных перышек, которые бабка тоже для чего-то там использовала. И все – больше ничего!

– В общем, ты здесь думай, что с ним делать, а я пойду готовить рыбу и курицу, – сказала жена и направилась к плите, оставив меня наедине с моим гусем.

До субботы оставалось часа три с половиной, когда я начал лихорадочно рыться в еврейских поваренных книгах. В них были десятки блюд из курицы, несколько способов приготовления утки, но гуся, как ни странно, там не было. И лишь в одной небольшой брошюре я нашел то, что искал, и начал готовить блюдо под

названием…

Гусь с капустой

1. Возьмите среднего, то есть примерно такого, какого купил я, – весом в 4–5 кг гуся, густо натрите его солью, добавьте 1/4 ч. л. перца, поместите в гусятницу и жарьте на слабом огне 20 минут.
2. Нашинкуйте 1 кочан капусты.
3. Когда гусь вытопит свой жир, наберите из гусятницы примерно 6 ст. л. этого жира и на нем потушите в течение 20 минут нашинкованую капусту и 2 луковицы. Разумеется, все это следует хорошенько посолить.
4. Выньте гуся, положите в гусятницу капусту с луком, поверх нее – гуся, добавьте растертое кислое яблоко и тушите все это на слабом огне под закрытой крышкой еще 1 час.

Запеченный гусь с картошкой и зеленью

Есть такое блюдо: хорошо пропеченное мясо гуся с капустой! Ешьте и запоминайте… когда еще вы раскошелитесь на

настоящего гуся!

Еврейские классики о кашруте и кошерности

> «Вы простите меня, мосье Крик, если я скажу вам, что еврей не должен уважать раков. Это я говорю вам замечание из жизни. Еврей, который уважает раков, может позволить себе с женским полом больше, чем себе надо позволять, и если у него бывают дети, то на сто процентов выродки и биллиардисты. Это я вам сказал замечание из жизни…»
>
> *(Исаак Бабель, «Закат»)*

Курица – все-таки птица. Еврейская

«…Бабушка купила пестренькую, молодую курицу и понесла ее за ноги, связанные белой тряпочкой, и Давид шел рядом и хотел ладонью помочь курице поднять повыше бессильную голову, и поражался, откуда в бабушке взялась такая нечеловеческая жестокость…

Они зашли во дворик, к ним вышел старичок в ермолке, и бабушка заговорила с ним по-еврейски. Старичок взял курицу на руки, стал бормотать, курица доверчиво кудахтнула, потом старичок сделал что-то очень быстрое, незаметное, но, видимо, ужасное. Он швырнул курицу через плечо – она вскрикнула и побежала, хлопая крыльями, и мальчик увидел, что у нее нет головы, – бежало одно безголовое туловище, – старичок убил ее. Пробежав несколько шагов, туловище упало, царапая сильными молодыми лапами землю, и перестало быть живым…»

Каждый раз, когда я дохожу до этого места в романе «Жизнь и судьба» Василия Гроссмана,[29] я вспоминаю, что почти то же самое было и со мной.

Раз в неделю мать, сохранившая довольно смутное воспоминание о еврейской традиции, покупала живую курицу, держала ее несколько часов на балконе, а затем резала одним ловким движением, переняв это искусство у еврейских резников из ее родного городка Прилуки, – в свое время ей доводилось часто видеть их за работой.

Примерно лет до четырех я по своей наивности не подозревал, что же происходит потом с живой курицей, и с аппетитом ел свежий куриный бульон и все ту же фаршированную курочку. Но однажды я увидел мать за ее «страшной» работой и, когда она в очередной раз принесла домой

живую курицу и отпустила ее попастись на балконе, я тайком прокрался к пеструшке, долго гладил ее по перьям, а потом решил спасти ее от неминуемой участи. Отвязав курицу, я поднял ее на руки и… выпустил на волю с нашего третьего этажа обычной городской квартиры.

Курица жалобно кудахтнула, камнем полетела вниз и упала прямо на проходившую рядом с нашим домом автотрассу. Через минуту какой-то «жигуленок» превратил ее тельце в кровавое месиво…

С того дня мать никогда больше не приносила живых кур, а ко мне вскоре снова вернулся аппетит, с которым я и потреблял цыпленка-табака, курицу с картофелем, цимес с курицей, куриный гуляш и прочее, прочее, прочее, – как я уже говорил, еврейские блюда из курицы вполне могут составить отдельную кулинарную книгу.

Я люблю их все – люблю, когда хрустит жареная корочка цыпленка-табака, секрет приготовления которого мы позаимствовали во время жизни на Кавказе, люблю белое, отслаивающееся кусками, пропитанное соком мясо курицы, фаршированной картошкой, люблю пряный привкус куриного гуляша… И именно с рецептами некоторых из этих самых любимых мною блюд из курицы я и хочу вас сейчас познакомить.

Курица, фаршированная картошкой

1. Отварите 3–4 средней величины картофелины, тщательно их разомните и смешайте с 2 ст. л. растопленного куриного смальца, 1 ч. л. соли, жареным луком (примерно полстакана) и щепоткой перца.

2. Нафаршируйте курицу этой смесью.

3. Натрите курицу чесноком, солью и перцем и запекайте курицу при температуре 180 °С в духовке около 45 минут, пока она не зарумянится.

Гуляш куриный

1. Жирную крупную курицу разрежьте на куски и каждый кусок натрите мукой, солью и перцем.

2. Обжарьте куски курицы в растопленном курином жире.

3. Выньте курицу и на оставшемся жире пожарьте лук.

4. Снова положите курицу на сковороду, посыпьте красным перцем, залейте водой и тушите под закрытой крышкой на слабом огне 1,5 часа.

Подавать эту курицу можно с вермишелью, лапшой или картофелем…

Азбука кашрута

Резник – это не только фамилия

«А как же та изощренная жестокость, с какой евреи забивают курицу и которая производит такое неизгладимое впечатление на сентиментальных еврейских мальчиков?» – вправе спросить читатель.

Но в том-то и дело, что при забое по еврейскому обычаю птицы или какого-либо другого предназначенного в пищу животного нет никакой жестокости.

Выше мы уже говорили о кошерных и некошерных животных, но совершенно не говорили о том, что даже мясо кошерных животных может стать некошерным, если животное не было зарезано по всем правилам, а затем по правилам же обработано перед началом его приготовления.

Шхита – кошерный забой скота – осуществляется специальным, отточенным, как бритва, ножом, причем любой резник сначала тщательно проверяет его остроту, следит, чтобы на нем не было ни зазубринки, и в момент забоя перерезает сонную артерию животного, что приводит к его мгновенной смерти. А острота ножа такова, что животное даже не успевает почувствовать боли – так, как мы не чувствуем ее, когда режемся о бритву.

Немецкие пищевики как-то провели сравнительное исследование различных способов забоя скота и птицы. Они внимательно наблюдали за действиями еврейских резников и пришли к выводу, что именно еврейский способ забоя является наиболее гуманным – более гуманным, чем забой с помощью электротока и даже усыпление животных. И когда в Голландии местные «зеленые» потребовали запретить «варварскую» еврейскую шхиту, так как она якобы доставляет животным адские мучения, это исследование очень помогло адвокатам, защищавшим право местной еврейской общины есть кошерное мясо.

Но только констатацией того факта, что еврейский способ забоя является самым гуманным, это исследование не ограничилось. Немецкие специалисты обратили внимание также на то, что еврейские резники забивают скот так, что он даже не успевает испугаться. А следовательно, перед смертью в организме животного не успевают выработаться различные связанные со страхом гормоны. Проведенные затем анализы подтвердили это предположение: действительно, оказывается, в кошерном мясе нет целого ряда веществ, которые есть в некошерном, и потому оно намного полезнее. Ну, а еврейская система разделки туши, тщательного осмотра всех органов животного позволяет избежать каких-либо неприятных последствий при употреблении в пищу кошерного мяса. Не случайно многие санитарные врачи говорят, что если мясо уже было осмотрено опытным специалистом по кашруту и признано кошерным, то можно с уверенностью утверждать, что оно успешно пройдет и санитарно-эпидемиологическую проверку.

Все это, разумеется, вовсе не означает, что выдвигаемые Торой требования кашрута преследуют чисто практическую цель – гарантировать человеку здоровую, полноценную пищу, избавив его от опасности пищевого отравления. Такая точка зрения на кашрут в последнее время получила широкое распространение в медицинских кругах Запада, которые находят ей все новые и новые подтверждения – например, доказана вредность смешения мясных и молочных блюд во время одной трапезы.

Но, повторим, евреи убеждены, что заповеди кашрута иррациональны, до конца понятны только самому Богу и потому любые попытки их объяснить будут неверными или неполными.

Напомним также и то, что Тора категорически запрещает евреям употреблять в пищу любую кровь – в том числе и кровь кошерных животных и птиц, зарезанных согласно всем требованиям еврейской традиции. И потому если вы купили свежее или мороженое мясо, на упаковке которого стоит надпись «ло мукшар» («не откошеровано»), то его надо откошеровать, то есть удалить из него всю кровь.

Делается это обычно путем просаливания: мясо хорошо промывают, а затем кладут на полчаса в воду комнатной температуры. Затем его извлекают из воды, густо посыпают со всех сторон солью среднего помола и оставляют примерно на час, но не меньше, чем на 24 минуты. После этого мясо отряхивают от соли и промывают не меньше трех раз чистой водой.

Рав Моше Понтеллят в своем «Путеводителе по кашруту» пишет, что запрет на употребление в пищу любой крови, сам страх его нарушить, возможно, был одной из причин того, что убийства во все времена были весьма редким преступлением среди евреев. Запрет на употребление в пищу крови, объясняемый тем, что «душа каждой плоти – в крови она», как бы постоянно напоминал евреям о том, что нет ничего страшнее, чем пролитие крови ближнего.

Виктор Бриндатч. «Мальчик с курицей»

Как приготовить еврейские котлеты «по-киевски»?

Этот удивительный рецепт поведал мне шеф-повар одного из реховотских ресторанов, сделав меня на всю жизнь заложником котлет «по-киевски», но – на еврейский лад.

– А в качестве второго блюда мы подаем «котлеты по-киевски», – заговорщически шепнул он мне.

– Как?! – удивился я. – У вас тут вроде бы кошерный ресторан!

– А мы и делаем кошерные котлеты, которые по вкусу ни в чем не уступают тем, что подавались в ресторане «Славутич»…

Итак…

1. Возьмите сколько сможете ломтиков свежей, сочащейся соком куриной вырезки. Слегка отбейте их на доске, пока они не примут форму развернутого листика, длина и ширина которого примерно совпадают с размерами вашей ладони.

2. Посолите каждый такой «листик» с обеих сторон (желающие могут добавить туда чуточку перца или специальной приправы, предназначенной для мяса в гриле).

3. Положите на середину «листика» тоненькую полоску маргарина и сверните его в трубочку.

4. Проведите двойную панировку – поочередно опускайте каждую трубочку сначала в подсоленное, тщательно размешанное яйцо, потом в панировочные сухари, снова в яйцо – и снова в панировочные сухари.

5. Все! Теперь котлеты можно класть на сковороду и жарить в не очень глубоком масле до тех пор, пока панировка не превратится в темно-коричневую (но, упаси Бог, не черную) корочку.

Время от времени котлеты стоит переворачивать и «протыкать» вилкой, делая вид, что вы проверяете, доведены ли они до готовности. В этот момент «играющий» внутри них маргарин просачивается сквозь нежное куриное мясо, наполняя своим соком каждую его клеточку. Но вот наступает миг, когда зубчики вилки входит внутрь легко, словно искусный прыгун в воду врезается в зеркальную гладь бассейна, и это означает, что котлеты готовы.

Перед подачей на стол их можно украсить зеленью, кружочками лука и т. д. Хорошо бы еще подать к ним жареную картошку – не жалкие, наспех приготовленные из полуфабриката чипсы, а именно жаренную на подсолнечном масле картошку, хрустящая корочка которой, смешиваясь во рту с сочным, хорошо пропеченным куриным мясом, создает совершено неповторимую гармонию вкуса.

Правда, должен предупредить, что это блюдо таит в себе огромную опасность. С тех пор как я попробовал приготовить его в первый раз, мои дети пристально следят, когда же у меня выпадет свободная минутка, и начинают требовать «котлеты по-киевски». Даже моя младшая дочь, родившаяся уже в Израиле и пока ни сном ни духом не ведающая о том, как называется матерь городов русских, настоятельно требует «котлеты по-киськи». А, как писал еще Самуил Яковлевич Маршак, «то, что желает дочка, должно быть исполнено. Точка».

И мне не остается ничего другого, кроме как доставать из холодильника куриную вырезку и ставить на плиту сковороду…

Азбука кашрута

Кошеруем курицу

Если вы когда-нибудь наблюдали за тем, как религиозная еврейка разделывает свежезарезанную курицу, то наверняка обратили бы внимание на то, что она сначала отрезает ей голову, а затем счищает остатки перьев, пронося курицу высоко над пламенем. Так как мясо перед просаливанием нагревать нельзя, то и удалять перья, пронося курицу в непосредственной близости от огня, тоже нельзя.

Чтобы откошеровать курицу, нужно, очистив ее от перьев, срезать когти с ее лапок, отрезать голову, концы крыльев, отрезать нижнюю часть лапки или перерезать мышцы, соединяющие верхнюю и нижнюю часть лапок. Затем нужно удалить с горлышка кожу, пищевод и трахею, легкие, разрезать желудок и тщательно его прочистить, удостоверившись, что там нет никаких инородных тел. Если вы собираетесь употреблять в пищу сердце, то его также следует разрезать и удалить из него накопившуюся там кровь. Принято также отрезать кончик сердца.

После этого курицу можно просолить по тем правилам, о которых я уже рассказывал выше.

Следует отметить, что при любом подозрении, что курица была больна – скажем, на ее органах имеются пятна необычного цвета, эти органы отсутствуют или деформированы и т. д., – у евреев принято обращаться к раввину. Вполне возможно, что кошерование курицы бессмысленно и она с самого начала вследствие своего физического дефекта является трефной, то есть запрещенной для употребления в пищу евреям. Причем религиозные евреи приносят к раввину всю курицу целиком, а не только те ее органы, которые вызвали подозрение…

Наша визитная карточка

У каждого народа есть блюдо, которое является его своеобразной «визитной карточкой».

Скажем, стоит вам произнести слово «мамалыга», и мгновенно возникает ассоциация с Румынией и Молдовой. Расстегаи и блины с икрой напомнят вам о России, шашлык – о Кавказе, чахохбили – о Грузии…

Ну, а что касается евреев, то такими «визитными карточками» являются для нас уже описанное выше кисло-сладкое мясо, гефилте фиш и кугель, чолнт и цимес, кнейдлах и латкес. И, конечно же, рубленая печенка, которую так вкусно поддевать кусочком свежего, только что испеченного хлеба. И не случайно великий поэт Шауль Черниховский,[30] «Идиллии» которого представляют собой настоящую энциклопедию еврейской жизни, посвящает в «Завете Авраама» так много строк описанию этого

блюда:

…Целая рать прибыла тарелок, наполненных щедро
Рубленой птичьей печенкой, зажаренной в сале гусином.
Вовремя повар печенку вынул из печи и в меру
Перцу и соли прибавил, сдобривши жареным луком.
Сочная очень печенка и видом подобна топазу.
Разом затих разговор, жернова не праздно лежали,
Только и слышались звуки ножей да вилок, но вот уж
Время явиться салату, что жиром куриным приправлен.
Небу салат был угоден: ни крошки его не осталось…[31]

Кстати, не случайно и то, что Черниховский упоминает рубленую печенку именно при описании обрезания. Как известно, обычно эта церемония вступления еврея в завет Авраама, Ицхака и Яакова проходит утром, и потому на стол принято подавать относительно легкие блюда. А что может быть легче и аппетитней рубленой куриной печенки, горкой выложенной на тарелку? И какое еще блюдо может быть лучшей закуской к стопочке водки или бокалу терпкого красного вина?

Словом, речь идет об одном из самых знаменитых блюд еврейской кухни, и вы просто обязаны его освоить.

Рубленая печенка

1. Мелко нарежьте 3–4 луковицы и обжарьте их в сковороде в растительном масле до золотистого цвета.
2. Извлеките лук из масла и обжарьте на нем примерно 0,5 кг предварительно откошерованной на огне куриной печенки. (О том, как это делается, рассказывается чуть ниже в главке «Тайная сила огня».)
3. Пропустите лук, печенку и 4–5 сваренных вкрутую яиц через мясорубку или мелко-мелко порубите их топориком.
4. Добавьте к получившейся смеси полстакана смальца, перца и соль по вкусу. Тщательно перемешайте и поставьте в холодильник. Перед подачей прибавьте к печенке свеженарезанный лук – его сок придаст ей особый аромат и горчинку…

Куриная печенка, подготовленная к приготовлению паштета

Паштет из куриной печенки

Я чувствую, что тот, кто прочитал этот рецепт и всерьез решил освоить приготовление рубленой печенки, находится в некотором недоумении: где ему взять полстакана смальца и что такое этот смалец вообще собой представляет?

Скажу сразу, что смалец можно заменить небольшим количеством растительного масла. И рубленая печенка будет с этим маслом очень даже вкусной. И все-таки ее вкус будет отличаться от той, что ели наши деды и бабки в местечках. Потому что смалец – это смалец. А растительное масло – это, извините, только растительное масло.

Смалец – это вытопленный особым образом куриный или гусиный жир, являющийся неотъемлемым ингредиентом еврейской кухни, необходимый для приготовления десятков блюд и потому имевшийся в свое время в каждом еврейском доме. Моя бабка, к примеру, всегда хранила смалец в литровой стеклянной банке, которая в нужный момент, как по мановению волшебной палочки, доставалась из укромного места.

«Смалец способствует обогащению вкуса любого блюда, для изготовления которого требуются те или иные жиры», – сообщает Шмулик Коэн в своей книге «Еврейская кухня». И тут же с иронией добавляет: «Вкусно, очень вкусно, но еще ни один врач не сказал, что смалец полезен для здоровья».

И все-таки…

Смалец

1. Снимите жир и жирную кожу с гуся или с курицы, помойте, обсушите и нарежьте на мелкие кусочки.
2. Положите на сковороду и держите на слабом огне, пока не растопится весь жир. И в этот самый момент добавьте в жир мелко нарезанный лук и ломтики яблока. На каждый стакан жира требуется приблизительно 1/4 стакана лука и ломтик яблока.
3. Подержите сковороду на огне еще минут 10 и охладите.
4. Переложите смалец в посуду с плотной крышкой и храните его в холодильнике. Если вы не хотите, чтобы в нем попадались кусочки лука, можно не нарезать лук, а положить на сковороду одну луковицу, сделав на ней глубокий крестообразный надрез. После перетапливания жира эту луковицу просто выбрасывают.

Курица с чипсами

Азбука кашрута

Тайная сила огня

Если уж у нас зашла речь о печени, то я просто не могу обойти молчанием процесс ее кошерования. Дело в том, что печень животного или птицы содержит в себе очень много крови, она буквально пропитана ею. И обычное просаливание, с помощью которого кошеруют мясо, здесь не помогает. Поэтому чтобы прокошеровать печень (а также сердце), ее нужно вместе с солью обжарить над огнем или горящими углями.

Не знаю, как в других странах, а в Израиле продаются специальные металлические решетки с ручкой для кошерования печени, и именно их мы и используем у себя на кухне.

Перед обжариванием на огне печень следует надрезать, тщательно обмыть в воде, а затем замочить на полчаса. После этого ее обжаривают на огне, причем в процессе обжаривания

посыпают солью. Если вы посолили печень, то следует немедленно, без малейшей задержки приступить к ее обжариванию. При этом печень нельзя заворачивать в фольгу или какой-нибудь другой материал – она должна быть открыта огню со всех сторон, чтобы пламя вытянуло из нее всю кровь, выделяющуюся в процессе обжаривания. После прожаривания печень снова ополаскивают водой, чтобы удалить с поверхности запекшуюся кровь.

Во всех руководствах по кашруту отмечается, что не следует жарить печень на огне, когда на той же плите готовится мясо или птица. Перед поджариванием печени нужно покрыть плиту фольгой, чтобы брызги крови не попали на ее поверхность и плита не перестала быть кошерной.

Случай из жизни

Рабби Юдель как-то вошел в трактир, позвал официанта и сказал:

– Значит, так: сначала ты подашь мне рубленой печенки, затем – суп с лапшой, после этого – курицу, а на десерт – компот.

– Вы просто гений, рабби! – сказал пораженный официант. – Каким образом вы узнали, что именно у нас готовилось сегодня на кухне? Ведь я даже не успел дать вам меню!

– Ну, это было нетрудно! – усмехнулся рабби Юдель. – Все ваше меню написано у вас на скатерти…

Глава четвертая. От арбеса до винегрета

Евреи на горошине

Каждый раз, доставая с полки баночку с крупными, заостренными кверху горошинами, которые на иврите зовутся «афуной», я невольно улыбаюсь. Почему? Да потому, что в детстве со мной произошла точно такая же история, что и с Мойше-Гершеле – сыном замечательной женщины по имени Шейне-Шендл, жены не менее замечательного человека по имени Менахем-Мендл.

Как? Вы не помните, что именно произошло с Мойше-Гершеле?! Ну что ж, придется достать с полки второй том заветного шолом-алейхемовского шеститомника и вам напомнить.

«…А на прошлой неделе он (бесенок, а не дитя!) надумал и чуть на тот свет не отправился. Был здоров, весел… Вдруг вижу, дитя мое кончается! Клонит головку набок и кричит не своим голосом… Лишь на третий день я привела доктора. Спрашивает он меня, этот умник, смотрела ли я ребенку в ухо. Я говорю: не только смотрела, я уже и спицей ковыряла, ничего не видать! Тогда он меня спрашивает, что мы ели в прошлую субботу? Я говорю: «Что евреи едят в субботу? Редьку, лук, студень, кугл, что вам еще нужно?». Тогда он говорит: «Может быть, вы варили фасоль, горох или другие овощи?» Я отвечаю: «В чем дело? А если мы ели и горох? По этому случаю ребенок должен держать головку набок и кричать?» А он и говорит: «Коль скоро у вас в доме был горох, ваш ребенок, вероятно, играл с сырым горохом и сунул себе горошину в ухо, а она там у него разбухла и проросла…» Словом, он притащил какую-то машину, полчаса мучил ребенка и вытащил у него из уха целую горсть гороха!»

Разумеется, врач спросил уважаемую Шейне-Шендл именно о горохе и фасоли не случайно. Испокон веков горох и чечевица прекрасно росли на всем Востоке, и потому горох лежит в основе многих блюд арабской, турецкой и, само собой, еврейской кухни.

Господи, чего только не наловчились делать евреи в самых разных странах из этого замечательного растения из семейства стручковых! Его варили еврейские мамы в Бердичеве и Праге, Касабланке и Стамбуле… И их можно было понять: во-первых, дешево, во-вторых, сытно, а в-третьих… В-третьих, изумительно вкусно, если уметь его приготовить. И потому Шейне-Шендл имела полное право спросить доктора: «В чем дело? А если мы

ели и горох?».

Теперь остается лишь сказать, что блюда из турецкого гороха являются одними из самых популярных блюд и в современном Израиле. Его едят и просто так: отварной соленый турецкий горох (израильтяне называют его «хумус») – столь же замечательная закуска к пиву, как и одесская таранька, а сушеный вполне может сойти вместо семечек; из тертого гороха готовят салат, который так и называется – «хумус»; из гороха сефардские евреи делают «хамин» – аналог ашкеназского чолнта, подаваемого в субботу… А автор этих строк просто обожает «бозбаш» – густой гороховый суп с картофелем и мясными шариками, заимствованный нами у турок.

Но коронным израильским блюдом считается фалафель – это жареные гороховые шарики, по запаху напоминающие мясные. Говорят, что человек становится настоящим израильтянином именно тогда, когда попробует свой первый фалафель. «Вот-вот! – пошутил кто-то из недавно приехавших на Землю обетованную. – Это потому, что Израиль сам напоминает фалафель: пахнет одним, а на вкус оказывается чем-то совсем иным…»

Но, оказавшись за границей, все мы ловим себя на том, что нам не хватает именно фалафеля – немудреного, но очень вкусного блюда. И, вернувшись, идем к лотку и покупаем горячие, ароматные шарики, которые так аппетитно похрустывают и тают во рту.

Но лучше всего, разумеется, готовить фалафель самому. И потому я решил предложить вам рецепт настоящего израильского фалафеля.

Итак…

Фалафель

1. Замочите 250 г турецкого гороха в кастрюле и оставьте на всю ночь, то есть минимум на 8-10 часов.

2. Разбухший горох следует тщательно передавить до кашеобразной массы, но это в том случае, если делать фалафель по всем правилам. А можно и просто пропустить его раза три через мясорубку.

3. Теперь замочите в воде 2 ломтика белого хлеба и добавьте в получившуюся массу.

Все! Пришло время приправ, выбор которых в восточной кухне поистине неограничен. Лично я предпочитаю добавлять в получившуюся смесь 2–3 щепотки тмина, чеснок, соль, черный перец, а также еще самую малость – зеленого. Некоторые считают, что с перцем лучше не перебарщивать, и вообще заменяют его паприкой.

4. Из получившейся массы сформируйте небольшие шарики (величиной примерно с шарик для пинг-понга), которые жарятся в большом количестве растительного масла до тех пор, пока не приобретут аппетитный темно-коричневый цвет и не покроются корочкой.

Вкусно!

И если кто-то потом поинтересуется, то мы можем и ответить: «В чем дело? А если мы ели и горох?!»

Самым же простым и вместе с тем чрезвычайно распространенным блюдом из гороха является арбес, то есть попросту вареный и просоленный горох. В бакинских пивных его часто продавали в маленьких бумажных кулечках – некоторым любителям пива он служил отличной заменой вполне кошерной, но не всегда находившейся в свободной продаже тараньки и совершенно некошерных раков и креветок. Я и сегодня считаю арбес одной из лучших закусок к пиву.

Арбес

1. Наполните кастрюлю хумусом примерно на две трети, залейте его водой и оставьте на ночь.
2. Утром пересыпьте разбухший горох в кастрюлю побольше и отварите до готовности. Следите за тем, чтобы горох, не дай Бог, не начал развариваться.
3. Слейте воду, посолите и поперчите горох по вкусу – и можете подавать блюдо к столу.

Похлебка из Библии

Если уж мы говорим о горохе, то я не могу не вспомнить и другие бобовые, которые евреи во все времена широко использовали в пищу, и в первую очередь чечевицу и фасоль. С чечевицей, если вы помните, вообще связан один из самых драматических моментов нашей национальной истории – ведь, согласно Торе, именно за чечевичную похлебку Эсав продал нашему праотцу Яакову свое первородство. Точнее, именно так пересказывают ее плохо знакомые с Торой люди и матерые антисемиты – в качестве доказательства того, какой подлый народ эти евреи, как часто они вероломно пользуются чужой бедой, болезнью или просто слабостью.

На самом деле все было, конечно, гораздо сложнее. Эта история, если верить мидрашам, произошла в тот самый день, когда скончался праотец еврейского народа, самый первый еврей в мире Авраам – отец Ицхака и дед Эсава и Яакова. Так как самым близким родственникам во время траура запрещено самим готовить себе еду, то Яаков остался дома и стал варить для родителей ту самую чечевичную похлебку. Эсав же, как обычно, ушел на охоту, встретил в лесах Ханаана царя Нимрода и убил

его выстрелом из лука. Разумеется, телохранители Нимрода бросились в погоню за цареубийцей, и только у Хеврона Эсаву удалось оторваться от преследователей. Тяжко дыша, он ввалился в шатер, падая от голода и усталости.

– Дай мне поесть этого красного-красного, того, что ты варишь! – попросил он брата. – Ибо еще немного, и я, кажется, просто упаду мертвым.

И тогда Яаков решил раз и навсегда положить конец переговорам, которые он давно в тайне от родителей вел с братом-близнецом – о праве передачи ему первородства, заключавшемся в праве приносить жертвы Богу – и больше ни в чем.

– Слушай, отдай мне за похлебку твое первородство, – предложил он Эсаву. – Разве право разжигать жертвенник для тебя дороже жизни?

Но даже в этом состоянии Эсав не утратил способности здраво рассуждать. Само собой, первородство было ему совершенно ни к чему, обряд приношения жертв он считал утомительным и ненужным, но, чувствуя, как жаждет этого права Яаков, он решил продолжить торг, тем более что знал: не так давно в руки его брата попала одна из самых чудесный вещей, какие только есть на свете.

– За похлебку? – переспросил Эсав. – Ты смеешься надо мной, брат!

– Я дам тебе еще меч Метушелаха – тот самый, который делает человека непобедимым в борьбе с демонами, – торопливо добавил Яаков.

– Согласен! – выкрикнул Эсав. – Давай похлебку и… меч!

Пока Эсав хлебал красное варево, Яаков написал расписку и, дождавшись, пока тот насытится, протянул ее брату. Таким образом, на момент подписания сделки Эсав был уже сыт и ни о каком вероломстве, ни о какой подлости и обмане со стороны Яакова не могло быть и речи. С полным желудком и совершенно трезвой головой Эсав, не колеблясь, поставил свою подпись под документом, согласно которому первородство, дававшее право на принесение жертв от имени семьи, переходило от него к Яакову.

Кстати, знаете ли вы, почему Яаков варил именно чечевичную, а не какую-нибудь другую похлебку? Лично я думаю, что по очень простой причине – чечевица готовится куда быстрее всех остальных бобовых, а вот по вкусу превосходит многие из них. Неудивительно, что в еврейской кухне существуют десятки рецептов чечевичного супа – как мясного, так и постного. Здесь же я хочу предложить вам рецепт чечевичного супа с кошерными охотничьими колбасками, которые на иврите называются совсем

некошерным словом «кабанос». Рецепт этот мне подарила одна знакомая израильтянка, утверждавшая, что суп получается чрезвычайно вкусным, а готовится очень быстро.

Чечевичная похлебка с кабанос

1. Залейте водой 2 стакана чечевицы и оставьте на час.
2. Мелко нарежьте 1–2 луковицы.
3. Нарежьте на небольшие кусочки 3–4 колбаски кабанос и пожарьте эту смесь в кастрюле в растительном масле, посолив чесночной солью.
4. Когда кабанос подрумянятся и на них начнет лопаться кожица, добавьте в кастрюлю чечевицу, мелко нарезанный кориандр (кинзу), укроп, немного петрушки, 4–5 ч. л. сухого куриного бульона.
5. Залейте все это водой так, чтобы она покрывала все ингредиенты примерно на два пальца, и варите приблизительно час. При этом по ходу дела каждый может добавить в суп те специи, которые ему нравятся, – паприку, черный перец и т. п.

Ну, а на основе фасоли готовится классический еврейский винегрет. Конечно, вы можете оспаривать «национальность» этого блюда, но в пользу моего мнения говорит то, что это блюдо является почти обязательным атрибутом еврейского стола, а вот нееврей, по моим наблюдениям, делают его не так часто. А между тем это так просто, дешево и вкусно…

Винегрет

1. Отварите 1,5 стакана заранее замоченной фасоли, 1 крупную или 2 небольшие свеклы, 3–4 картофелины.
2. Мелко порежьте вареный картофель и бурак, смешайте их с вареной фасолью, затем добавьте в полученную смесь 250 г соленой капусты, туда же нарежьте 2 сырые луковицы, 3–4 соленых огурца. Некоторые добавляют в винегрет также 1–2 мелко нарезанные варенные морковки и пучок кинзы (кориандра).
3. Все это приправьте растительным маслом и – немного – уксусом по вкусу и перемешайте. Винегрет

готов.

Картошка ты, картошка…

Господи, ну кому еще со школьных уроков ботаники не памятны рассказы о картофеле и удивительной истории этого клубня! Он был завезен в Европу из Южной Америки в конце XVI столетия, но еще долго после этого использовался как чисто декоративное растение – экзотические голубые цветки картошки украшали на балах платье испанской королевы и ее придворных дам.

И только в начале XVII века картофель, как пишет в своих «Структурах повседневности» крупнейший французский историк Фернан Бродель, «начинает колонизировать страну за страной». Франция, Германия, Англия, Нидерланды, Польша… Затем дело доходит до России, выливаясь в знаменитые «картофельные бунты», жестоко подавлявшиеся стрельцами Алексея Михайловича. Но уже в середине XVIII столетия картофель по праву получает звание «второго хлеба» – его высокая урожайность, способность долго сохранять свои вкусовые и питательные свойства сделали его неотъемлемой частью крестьянского стола в России, на Украине, в Белоруссии. Ах, как это вкусно – свежеотваренный, горячий, рассыпчатый,

ломающийся под вилкой картофель, покрытый блестящей пленочкой сливочного масла, обсыпанный мелко нарезанным укропом! А если со сметаной или селедочкой с луком?!

И, само собой, картофель в конце концов попал на еврейский стол, превратившись в одну из основных составляющих нашей национальной кухни. Впрочем, честнее было бы, наверное, сказать, что такой составляющей его сделала вечная еврейская нужда: мясо, рыба и прочие разносолы стоят немалых денег, а вот картошка – она всегда под рукой, она дешева и – что немаловажно – в ее кошерности можно не сомневаться. Вот и покупали еврейские мамы картошку и изощрялись, придумывая из нее все новые и новые блюда – картофельные кнейдлах, картошку-фиш, картофельный суп с галушками, картофельный салат… В общем, все точь-в-точь, как поется в старой известной песенке на идише:

В воскресенье всегда – картошка!
В понедельник – вот беда – картошка!
Вторник и среда – у нас картошка!
В пятницу – картошка, разбирайте ложки,
Наконец, в субботу – кугель из картошки!

Что ни день, всегда у нас картошка,
В первый раз и в сотый раз – картошка.
Кугель из картошки – нынче ведь суббота.
Скушай хоть немножко, ежели охота!

Масла нет и рыбы нет – зато есть картошка!
Просыпаешься чуть свет… Хочешь есть? Картошка!
Завтрак, ужин и обед – лишь одна картошка,
Ничего другого нет, но вот она – картошка!
Кугель из картошки дарит нам суббота.
Ешь большою ложкой!
– Что-то неохота!..

И все-таки эта песня немного лукавит. Хотя бы потому, что настоящий картофельный кугель – это замечательно вкусное блюдо, от которого ни один еврей не откажется. А хозяйки любят его готовить потому, что его приготовление требует совсем немного времени и сил. Судите сами…

Кугель картофельный

1. 1 кг картофеля, пропустите его через мясорубку вместе с одной луковицей и одной морковкой.

2. Взбейте 2 яйца и добавьте в получившуюся смесь. Не забудьте ее посолить, добавить 1/4 стакана муки, при желании – щепотку перца, тщательно все перемешайте и выложите на смазанную жиром форму или глубокую сковороду.

3. Запекайте кугель в духовке при 150–160 °С, пока он не подрумянится. Обычно эта процедура занимает чуть больше часа, и за это время вы можете успеть сделать массу других вещей.

Что замечательно – так это то, что такой кугель можно приготовить и из оставшейся со вчерашнего дня вареной картошки. Все соотношения продуктов при этом остаются неизменными.

Столь же немудреным и в то же время чрезвычайно вкусным блюдом является и салат из картошки, который подается в любом еврейском ресторане. Относится он к категории «парве», то есть его с равным успехом можно подавать в качестве закуски как к мясному, так и к молочному столу. Универсального рецепта

картофельного салата «по-еврейски», разумеется, не существует – каждый готовит его по-своему. Лично мне он нравится в том виде, в каком его готовила моя баба Белла, но совсем неплох и тот картофельный салат, который подается в кошерных тель-авивских ресторанчиках. И чтобы не быть предвзятым, я считаю своим долгом привести здесь оба рецепта.

Картофельный салат (ресторанный вариант)

1. Отварите 1 кг картофеля в кожуре, очистите его и нарежьте кубиками.
2. Нарежьте мелкими кубиками 1 крупную луковицу и добавьте к картофелю.
3. Посолите, поперчите, затем полейте салат смесью из майонеза и уксуса (приблизительно 2 ст. л. уксуса на 1/2 стакана майонеза).

Картофельный салат от бабы Беллы

1. 1 кг отварного картофеля нарежьте кубиками и поместите (желательно) в большой-большой железной миске.
2. Добавьте туда 2–3 нашинкованные луковицы и приблизительно 0,5 кг соленой капусты.
3. Полейте эту смесь подсолнечным маслом – и вы никогда не пожалеете о том, что родились на свет Божий.

Думаю, пока о картофеле достаточно. Хотя рано или поздно нам к нему все равно придется вернуться. Вы ж понимаете:

В воскресенье всегда – картошка!
В понедельник – вот беда – картошка!
Вторник и среда – у нас картошка!
В пятницу – картошка, разбирайте ложки,
Наконец, в субботу – кугель из картошки!

«Синенькие», они же баклажаны

Если вы читали роман Валентина Катаева «Волны Черного моря», являющийся продолжением его романов «Белеет парус одинокий» и «Хуторок в степи», то наверняка помните, что эта

книга начинается с того, как солидный и взрослый Петя Бачей, приехав на лето в родную Одессу, готовит «синенькие». Процесс приготовления «синеньких» описан Катаевым настолько подробно (вплоть до указания, что их нужно рубить ни в коем случае не железным, а деревянным ножом), что не остается никаких сомнений в том, что сам Валентин Петрович был великим мастером приготовления этого блюда. Кстати, он не скрывал того, что научился готовить его у своих соседей-евреев. На самом деле баклажаны – любимейшие овощи кавказской, средиземноморской и восточной кухни, а так как евреи в течение многих столетий жили во вполне дружественных отношениях со многими средиземноморскими и кавказскими народами, то блюда из баклажанов, прежде всего различные виды баклажанной икры, прочно вошли в наш национальный кулинарный ассортимент. Вот вам только несколько рецептов навскидку.

«Сырая» баклажанная икра

1. Пропеките 2–3 средней величины баклажана на открытом огне – можно прямо на газовой конфорке. Когда их кожица со всех сторон обуглится, очистите запеченные таким образом баклажаны и мелко порубите их.

2. Снимите кожицу с 2–3 крупных помидоров, почистите 2–3 луковицы и тоже мелко порубите их, добавив к рубленым баклажанам.

3. Выдавите в получившуюся смесь 1 крупный зубчик чеснока (впрочем, если вы любите чеснок, то можно взять и 2 зубчика).

4. Добавьте к «икре» мелко порубленные кинзу (кориандр), петрушку и другую зелень по вашему вкусу.

5. Залейте получившуюся смесь растительным маслом и уксусом по вкусу и тщательно перемешайте.

Домашняя баклажанная икра

1. Очистите 2–3 крупных баклажана от кожицы и нарежьте их кубиками. Залейте кубики соленой водой и оставьте на 1–1,5 часа.

2. Так же – мелкими кубиками – нарежьте 1–2 луковицы.

3. Налейте в сковороду растительное масло и, когда оно хорошо разогреется, начинайте жарить на нем лук.

4. Как только лук приобретет золотистый оттенок, высыпьте на сковороду нарезанные баклажаны.

5. Пока они жарятся, очистите от кожицы 2–3 средней величины помидора и порубите их.

6. В тот момент, когда баклажаны начнут приобретать светло-коричневый оттенок, добавьте на сковороду помидоры и жарьте до готовности. Степень готовности в данном случае определяется по вкусу – некоторые любят, когда икра пережарена, некоторые, напротив, предпочитают ее чуть сыроватой. Не забудьте посолить икру по вкусу.

Перед подачей охладите икру в холодильнике.

Баклажаны с орехами

1. Нарежьте 2–3 средних баклажана вдоль и обжарьте каждый ломтик до готовности в растительном масле.

2. Обжаренные ломтики полейте уксусом, выдавите

на них 1–2 зубчика чеснока и затем посыпьте грецкими орехами, которые тоже можно предварительно слегка прокалить на сковородке.

Азбука кашрута

Еврей в посудной лавке

Оказывается, далеко не всякая новая посуда, только что купленная в магазине, считается кошерной. В первую очередь это касается посуды, изготовленной нееврейской фирмой или находившейся какое-то время в пользовании нееврея или евреев, не соблюдающих законы кашрута. Для того чтобы из некошерной посуда превратилась в кошерную, нужно окунуть ее в микву – специальный ритуальный бассейн, который обычно имеется при синагоге. При этом окунание в микву посуды, сделанной из стекла или любого металла, является обязательным, а перед этим посуда должна быть тщательно вымыта, очищена от пыли и ржавчины. Перед окунанием еврей должен произнести благословение:

> *«Благословен Ты, Господь, Бог наш, который освятил нас Своими заповедями и заповедовал нам окунание сосудов».*

Во время окунания все предметы должны быть целиком погружены в воду. Посуду для хранения пищи (банки, бутылки, вазочки и т. п.) окунают в микву без произнесения благословения. Также не произносят это благословение при окунании глиняной, фарфоровой и фаянсовой посуды. А вот посуду из пластика вообще можно не окунать в микву – если она новая, то по определению кошерная.

Глава пятая. Суп на все времена

Ну вот, скажете вы, приехали – теперь этот цудрейтер будет учить нас варить суп! Как будто этому нужно кого-то учить! Велика премудрость – бросить в кастрюлю мясо или курицу, посолить, что-то там добавить и ждать, пока все это выварится…

Но не спешите, господа! Вспомните хотя бы замечательную сказку Гауфа «Карлик-нос», и вы поймете, что есть суп и… суп! А еще есть еврейский суп – это уже нечто совершенно особое, потому что блюдо это всегда занимало в нашей национальной кухне совершенно уникальное место. Испокон веков наши мамы считали, что «жидкое» крайне полезно для здоровья, и поэтому какой-никакой, но суп всегда варился в будни даже в самом бедном еврейском доме. Ну, а если уж кто-то заболевал, то тут густой куриный бульон считался первым средством, поважнее всех остальных лекарств. И не случайно существует предание о том, что сам основатель хасидизма Баал Шем Тов[32] однажды варил суп для роженицы в Судный день. Вы только подумайте – Судный день, день строжайшего поста, день, когда Торой запрещены любые работы, не говоря уже о зажигании огня, а великий праведник Баал Шем Тов именно в этот день стоял и помешивал поварешкой в густом бульоне, ибо ничто так не возвращает женщине силы после родов, как этот бульон!

Пораженным этим зрелищем ученикам Баал Шем Тов напомнил, что опасность для жизни «отодвигает» все – в том числе и субботу, и Судный день. Более того, предпринять какие-то действия для блага человека, который в этих действиях неотложно нуждается, – значит выполнить заповедь Торы.

– Хорошо! – вскричали удивленные ученики. – Но почему это должен делать ты?! Неужели не нашлось никого другого, чтобы ты мог провести Йом-Кипур так, как предписывает его проводить Тора – в молитве и покаянии?

– Но разве я мог кому-то передать честь выполнения этой заповеди?! – невозмутимо ответил Баал Шем Тов.

И уж совсем особый разговор о супе, который подается на стол в субботу и в праздники.

Такой суп подается в небольших глубоких тарелках и служит своего рода «разделяющим» блюдом между рыбой и мясом. Он не должен быть слишком «тяжел», так как до конца праздничной трапезы еще очень далеко. И самое главное – он должен быть очень вкусен, а его аромат – разноситься по всей комнате и слегка кружить голову, потому что главная цель супа на праздничном еврейском столе – это возбудить аппетит.

Сварить такой суп, как вы понимаете, великое искусство, которым еврейская женщина овладевает чуть ли не всю жизнь. У каждой хозяйки есть свои секреты, каждая пользуется своим, известным только ей набором приправ и особых добавок, которые и делают вкус ее супа неповторимым и неподражаемым. Ну, а пока вот вам несколько рецептов супов, которые хороши на каждый день, но вполне могут быть использованы и в субботу, и в праздники – включая Песах, разговор о котором у нас еще впереди.

Просто куриный суп

1. Положите в 4-литровую кастрюлю 1/2 большой курицы, 2–3 большие очищенные картофелины, 1–2 стебля сельдерея, листья петрушки, 2–3 веточки укропа, 1 ст. л. соли, 2–3 зубчика чеснока, немного перца и залейте водой.

2. Доведите до кипения и варите 1–1,5 часа на слабом огне.

Неплохо добавить в такой суп и куриный желудочек, а также – незадолго до окончания варки – полпучка не очень мелко порезанной кинзы (кориандра). Некоторые добавляют еще и мясную кость, но лично я противник такого смешения жанров…

Куриный суп с овощами

1. 1/2 курицы очистите и порежьте кружочками 3–4 моркови.

2. То же самое проделайте с 2 стеблями сельдерея и

2 картофелинами (их следует нарезать кубиками), добавьте к этому одну луковицу, немного порубленной петрушки и кинзы (кориандра) и 120–150 г консервированных грибов.

3. Смешайте все ингредиенты в кастрюле, залейте 3 л воды и варите после кипения 1–1,5 часа.

4. Если суп станет слишком густым, добавьте по ходу варки воды.

Когда будете подавать суп на стол, постарайтесь, чтобы в каждой тарелке плавало 2–3 кружочка моркови, кубик картошки и сельдерея – это придаст каждой тарелке супа особую изысканность. А запах… Боже, разве можно отказаться от супа, который так пахнет?!

Ну, а любителям пикантных и экзотических блюд я предлагаю следующее блюдо.

Куриный суп с помидорами

1. Разрежьте небольшую молодую курицу на 4 части и добавьте к ней перец средней величины.

2. Проколите крупный помидор 2–3 раза вилкой, положите в кастрюлю к курице и перцу, посолите, залейте водой и варите 1 час.

Вся прелесть этого супа заключается в том, что перец придает ему необходимую остроту, а помидор – легкую и очень естественную кислинку…

Куриные капли

1. Хорошо взбейте яйца из расчета примерно 1 яйцо на 1 л бульона.

2. Поставьте готовый бульон на плиту и, когда он закипит, добавляйте взбитые яйца по 1/2 ч. л. или же по каплям с вилки, постоянно помешивая.

В результате у вас должен получиться необычайно прозрачный бульон с очень тонкой яичной массой, напоминающей вермишель.

Вку-у-сно!

И, наконец, есть еще одно замечательное блюдо, которое очень любили делать наши бабушки и которое почему-то не слишком жалуют современные хозяйки. Естественно – ведь с ним нужно немного повозиться. Но вы увидите, что ваш труд окупится сторицей, когда ваши дети оближут ложку и непременно попросят добавки. Во всяком случае, я рос именно таким ребенком…

Бульон с картофельными хлопьями

1. Приготовьте «Просто куриный суп» по вышеуказанному рецепту.

2. Пока он варится, в отдельной кастрюльке сварите 4–5 очищенных картофелин. (Моя жена норовит отварить их в «мундире», и мне никак не удается отучить ее от этой вредной привычки! Иногда мне кажется, что было бы лучше, если б она курила!)

3. Остывший картофель выньте из кастрюли, хорошо разомните, добавьте 4 взбитых яйца (если не жалко, лучше 6) и соль. Можете также добавить 1 ст. л. картофельного или кукурузного крахмала – чтобы смесь получилась более густой.

4. Когда бульон будет готов, выньте из него курицу и овощи и снова доведите до кипения. После этого опускайте в кипящий суп по полной столовой ложке картофельной смеси, одну за другой, с небольшими

интервалами… Если картофельные шарики начнут всплывать, подтолкните их обратно вниз.

5. Все это должно вариться минут 20, пока картофельные шарики не станут желтоватыми…

Из еврейской классики

«…Да, но о чем, бишь, у нас шел разговор? Вот вы говорите: бульон… Я каждый божий день готовлю бульончик из четверти курицы и подаю ему вечером, когда он приходит после занятий. Он ест, а я с какой-нибудь работой сижу рядышком, гляжу на него рада-радешенька и думаю только об одном: помоги мне, Господи, завтра тоже сварить бульон.

А он мне: “Мама, почему бы тебе не поесть вместе со мной?!” – “Кушай на здоровье, говорю, кушай, я уже ела!” – “А что ты ела?” – “Что бы там ни ела, а я уже наелась, говорю, а ты кушай на здоровье!”

Потом он берется за свои не то книги, не то учебники, а я достаю из печки печеной картошки или крошу себе лучку с хлебом и заморю червячка. И хотите верьте, хотите нет, клянусь его здоровьем и счастьем, что эта луковица мне слаще самого вкусного, жаркого и наваристого супа, потому что я рада, что Давидка мой сегодня ел бульончик и что на завтра осталась еще четверть курицы. Одна беда: уж очень сильно он кашляет, только слышно: кха-кха…»

(Шолом-Алейхем, «Горшок»)

Глава шестая. Ab ovo

Ab ovo – «все начинается с яйца» – считали древние римляне. Что касается нас, евреев, то когда наши недоброжелатели хотели доказать, что еврейская мудрость – это не больше чем оторванное от реальности пустословие, они вспоминали трактат Талмуда «Масехет бейца», что в буквальном переводе означает «Трактат о яйце».

Первая часть этого трактата посвящена тому, что следует делать с яйцом, которое курица снесла в субботу, или, к примеру, кому принадлежит яйцо, которое курица одного еврея снесла во дворе другого. И по всем этим вопросам наши мудрецы вели серьезные споры, и если, например, школа Шамая снесенное в субботу яйцо употреблять в пищу запрещает, то школа Гилеля[33] – разрешает…

Можно, конечно, и в самом деле спорить о том, насколько важны эти вопросы в современной жизни и стоило ли тратить столько времени на их обсуждение. Но одно несомненно: самим своим существованием этот трактат Талмуда доказывает, что яйца занимали весьма немалое место в рационе евреев с самых древних времен. Они продолжают играть в еврейской кухне немалую роль и в наши дни. И ашкеназские, и сефардские евреи создали за столетия немало оригинальных и чрезвычайно вкусных блюд из яиц, одни из которых предназначены для будней, а другие – исключительно для праздничных дней. И начнем мы, пожалуй, с яичного салата – этой неотъемлемой части ашкеназской кухни.

Яичный салат (мясной вариант)

Сварите вкрутую 8 яиц, очень мелко порубите их с 2 средней величины луковицами, посолите, поперчите по вкусу и добавьте в получившуюся смесь 3 ст. л. куриного смальца.

Подавать яичный салат можно либо отдельно на тарелке, предварительно обсыпав нарезанными кружочками лука, либо на ломтиках жареного хлеба.

Как видите, все предельно просто. Остается добавить, что салат этот лучше готовить не загодя, а непосредственно перед приходом гостей – чем он свежее, тем вкуснее…

Существует и другой вариант яичного салата, который с

равным успехом можно подавать как к мясным, так и к молочным блюдам.

Яичный салат (вариант «парве»)

Сварите вкрутую 7 яиц, очистите их и мелко порубите. Затем добавьте в салат мелко нарезанные луковицу и стебель сельдерея, немного укропа и петрушки (по желанию), поперчите, посолите и заправьте 2 ст. л. майонеза или салатного масла.

Ну, а после яичного салата самое время перейти к яичнице. Кажется, ничего проще этого блюда нет и придумывать тут особенно нечего. Впрочем, никогда не спешите с выводами…

Тель-авивский блюз под шакшуку

…Не знаю, какая именно погода стоит сегодня в Сиднее или Нью-Йорке, а у нас в Тель-Авиве льет дождь. Он барабанит о стекло, он вскипает на асфальте, он забирается за воротник куртки, загоняя случайных прохожих в небольшие кафе, ресторанчики или просто забегаловки, в которых пахнет ароматным кофе, перцем, пропеченным мясом и Бог его знает, чем еще.

Конечно, снобы лучше пробегут под ливнем несколько сот метров до ресторана «Пикассо» или «Флоренция», чем заглянут в подобные заведения. Но если вы действительно хотите понять, что такое Израиль и израильская кухня, то вам нужно именно сюда – в эти самые забегаловки, где приходится проталкиваться между столиками, где целыми днями спорят о спорте и политике и где почему-то никто не чувствует себя чужим и одиноким – даже если сидит за столиком один и запивает свою питу с фалафелем горьким турецким кофе.

Впрочем, об особой атмосфере, царствующей в израильских кафе, лучше всех, пожалуй, сказал Булат Шалвович Окуджава, впервые посетивший нашу страну в те дни, когда на Тель-Авив падали иракские «Скады»:

Тель-авивские харчевни,
Забегаловок уют,
Где и днем, и в час вечерний
Хумус с питой подают,
Где горячие лепешки

Обжигают языки,
Где от ложки до бомбежки
Расстояния близки…

Все точно – в наших тель-авивских харчевнях подают именно хумус и питу. А еще – горячую, чуть поперченную шаурму из индейки или телятины, жареный картофель, шницели, фалафель и множество различных добавок, которых можно набрать сколько вздумается, – соленые и свежие помидоры и огурцы, капуста, жареные баклажаны, перец, брокколи… всего не перечислишь.

Все эти немудреные блюда, как ни странно, и составляют основу израильской кухни. Так уж исторически сложилось, что приехавшие в Палестину сто лет назад российские евреи стремились стать настоящими жителями Востока, а потому решили позаимствовать привычки и вкусы у местных арабов и евреев, приехавших из арабских стран.

А может, все дело в том, что их жены хотели строить сионизм наравне со своими мужьями и у них просто не было времени делать кугель, фаршированную рыбу и кисло-сладкое мясо – куда быстрее изжарить кусок мяса на огне или приготовить шарики фалафеля и вложить их в питу с какими-нибудь соленьями.

Ну, а может… Может, все дело в том, что не так уж легко было в те годы заработать на рыбу для гефилте фиш или мясо для эсик-флейш – вот и приходилось наполнять питы, эти полые лепешки, всем, что под руку подвернется.

Как бы то ни было, за эти десятилетия на пите с шаурмой и фалафелем выросло не одно поколение евреев, для которых национальная кухня ассоциируется именно с этими блюдами. И не случайно умиравший от рака горла миллионер Тед Арисон за полчаса до смерти попросил принести ему свежую питу с фалафелем.

Большую часть жизни этот человек прожил вне Израиля, вне его нажил огромное состояние, но перед смертью… Перед смертью ему захотелось вдохнуть запах своего детства – и этот запах оказался запахом питы с фалафелем!

Кстати, удивительно, как быстро эта восточная кухня стала своей и для нас – тех, кто приехал в Израиль в начале 90-х. Мы тоже с удовольствием сидим в воспетых Окуджавой харчевнях, пьем крепкий турецкий кофе и жуем питы с фалафелем, шаурмой или шакшукой…

Как, вы еще не знаете, что такое шакшука?! Это – одно из замечательных блюд израильской кухни, привезенное на Землю обетованную, по всей видимости, марокканскими евреями. Проще

говоря, шакшука – это яичница-болтунья, но приготовленная с самыми различными добавками – помидорами, зеленью, сыром и т. д., причем приготовлена эта яичница так, что вкус всех ее составляющих сливается в совершенно изумительную вкусовую симфонию. Но с чем бы ни готовилась шакшука, это в любом случае великолепный, необычайно сытный, вкусный, полезный и – что немаловажно – относительно быстро приготовляемый завтрак или ужин. Итак…

Шакшука обыкновенная

1. Возьмите 2–3 крупных помидора, снимите с них кожуру, порубите и высыпьте получившуюся массу на хорошо прогретую и залитую подсолнечным маслом сковороду. Поставьте сковороду на огонь.

2. Пока помидоры тушатся на сковородке, а свежайший томатный сок кипит, смешиваясь с растительным маслом и превращаясь в весьма аппетитный соус, взбейте 3–4 яйца.

3. Посолите помидоры и медленно вылейте на сковороду взбитые яйца. Время от времени помешивайте получившуюся смесь деревянной ложкой, пока она не загустеет.

Шакшука с зеленью

Все то же самое, что и в предыдущем рецепте, только вместе с помидорами покрошите в сковороду мелко нарубленный кориандр (кинзу), петрушку и зеленый лук. Если у вас есть по одному пучку каждой зелени, то можно обойтись даже без помидоров.

Шакшука с брынзой

О, вот для этого блюда вам понадобится немного терпения, которое, впрочем, с лихвой окупится восторженными возгласами тех, кто будет его есть.

1. Раскалите сковороду, налейте в нее немного подсолнечного масла, а затем уложите 5–6 аккуратно и тонко нарезанных ломтиков брынзы.

2. Пока брынза жарится, очистите от кожицы 2 помидора, порубите их и, когда брынза начнет расплываться, засыпьте помидоры и дождитесь, пока они размякнут и дадут сок.

3. Взбейте 3–4 яйца, вылейте их на сковороду и мешайте, пока шакшука не превратится в густую, однородную массу.

Подавать любую шакшуку лучше всего со свежими огурцами, маринованными и солеными овощами и черным,

сваренным на плите кофе.

Шакшука с цветной капустой

1. Отварите полкочана цветной капусты, затем разделите ее на соцветия, обваляйте их в муке и жарьте в сковороде на подсолнечном масле.
2. Когда кусочки цветной капусты чуть подрумянятся, высыпьте на сковороду мелко нарезанный зеленый лук (примерно полпучка) и почти сразу же залейте 5–6 взбитыми яйцами.

А вообще каждый может придумывать свою шакшуку. Творите, импровизируйте, пробуйте! И если шакшука пришлась вам по вкусу, значит, вы вполне достойны того, чтобы называться настоящим израильтянином.

Азбука кашрута

Принцип большинства

Понятно, что яйца от любой кошерной птицы являются кошерными, а от любой трефной – трефными. Но может ли, скажем, куриное яйцо быть некошерным? Оказывается, да! Некошерными, трефными яйцами по еврейской традиции являются те из них, которые содержат даже небольшие сгустки крови. Некошерными, соответственно, становятся и все продукты, сваренные или смешанные с таким яйцом.

При этом еврейская традиция, разумеется, не требует проверять яйца, если они предназначены для варки, так как в большинстве яиц сгустков крови не бывает. Но если речь идет о приготовлении яичницы или использовании яиц для выпечки, вы должны, прежде чем использовать яйцо, разбить его и проверить на наличие или отсутствие подобного сгустка.

Впрочем, если вы забыли осуществить такую проверку, ничего страшного – есть эти блюда можно все по той же причине: в большинстве яиц сгустков крови нет.

Однако что делать, если вы заметили кровавое пятно в яйце уже после того, как начали его есть? Согласно Галахе,[34] следует немедленно остановиться, выбросить некошерное яйцо и прополоскать рот.

Следует помнить: так как яичная скорлупа пориста, то

кастрюля, в которой было сварено хотя бы одно трефное яйцо, становится некошерной. Некошерным в этом случае становится и второе яйцо, если оно было сварено вместе с первым. А вот если яиц было три и на них пришлось одно некошерное, то, согласно постановлению еврейских мудрецов, кастрюля и остальные яйца остаются кошерными – в силу вступает «принцип большинства». Именно поэтому евреи обычно варят одновременно нечетное число яиц: если в большинстве яиц не было найдено никакого изъяна, то и они, и посуда, в которой варились яйца, сохраняют свою кошерность, несмотря на то, что часть яиц оказалась трефной.

Как евреи научились яйца перчить

В знаменитом анекдоте о грузинской кухне рассказывается, как гость одной из тбилисских гостиниц заказал себе на завтрак яичницу. Когда официант принес ему заказ, гость съел кусочек, положил вилку на стол и ушел – яичница оказалась переперченной. На следующий день гость заказал яйца вкрутую, попросил подать ему в скорлупе, и на этот раз ожидание заказа затянулось на час, а то и больше. Когда гость подозвал официанта и спросил его, что происходит, тот ответил: «Наш шеф-повар ломает голову над тем, как их поперчить».

Так вот, если бы этот повар был знаком с кухней сефардских евреев, то ему не пришлось бы ломать голову: дело в том, что перченые крутые яйца – довольно обычное у сефардов блюдо. Готовится оно просто: яйца варятся в кастрюльке всмятку, затем чуть-чуть ложкой взламывают их скорлупу, в воду добавляют перец и различные пряности и в ней доваривают яйца, которые приобретают тот вкус, который пожелала придать им хозяйка.

Что касается ашкеназских евреев, то они тоже придумали немало очень вкусных блюд, в основе которых лежат все те же сваренные вкрутую яйца. Например…

Дьявольские яйца

1. Сварите вкрутую 7 яиц, очистите их от скорлупы и аккуратно разрежьте вдоль пополам.
2. Выньте желтки и размешайте их в чашке.
3. Добавьте в желтки 1–1,5 ст. л. майонеза и по вкусу соль, перец и сухую горчицу.
4. Перемешайте и взбейте. Наполните этой смесью яичные белки и сверху посыпьте паприкой.

Как вы уже догадались, этот рецепт можно широко варьировать – например, вместо майонеза использовать пикантный плавленый сыр.

Глава седьмая. Сладкая сказка

Пирог по-еврейски

Вот и закончился праздник пасхальный…
Снова батон пухлотелый, нахальный
Не умещается в сумке прозрачной.
За ночь с прилавков смахнули мацу.
Все ли оплачено, что предназначено?
Правда ль блужданья подходят к концу?

Многим читателям наверняка памятно это стихотворение замечательной русской (а точнее, еврейской) поэтессы Елены Аксельрод,[35] уже много лет живущей в Израиле. И именно его я обычно вспоминаю каждый раз, когда заканчивается праздник Песах:

Новая убрана на год посуда.
(Был ли услышан поспешный кадиш?)
Как мы устали! Как хочется чуда!
Господи, что Ты с укором глядишь?!

Ах, этот первый будничный вечер после Песаха, когда осторожно, словно с непривычки, разжигаются вновь печи пекарен, замешивается густая сдоба, а через час-полтора по улицам уже поползет пьянящий запах свежей выпечки, щедро приправленной корицей и тмином. Запах корицы – это вообще еврейский запах, потому что, насколько мне известно, ни в одной другой национальной кухне при выпечке так широко не используется корица, как в нашей.

Вообще, что там скрывать – запретный плод сладок, такова уж человеческая природа. И никогда мне так не хочется вина, как в начале месяца Ав, когда вино, как известно, запрещено традицией. И первое, что я делаю по окончании поста Девятого Ава,[36] это откупориваю бутылку вина, наполняю бокал, быстро произношу благословение и… Увы, достаточно нескольких глотков, чтобы понять, что меня так манил к вину именно запрет на его употребление. В этом, наверное, и заключается один из смыслов всех запретов Торы – в том, чтобы мы смогли возвыситься над своим «йецер ха-ра», «дурным началом», над своей животной природой…

Ну, а в последние дни праздника Песах многих наверняка начинает тянуть на мучное, на тот самый «батон пухлотелый, нахальный», который, как и все квасное, символизирует непомерную человеческую гордыню. И потому именно после Песаха я прошу жену испечь какой-нибудь пирог.

Разумеется, она хочет сделать это как можно быстрее и потому выбирает яблочный пудинг – возни с ним немного, готовится он необычайно быстро и, хотя и не отличается слишком уж изысканным вкусом, тем не менее съедается с какой-то просто потрясающей скоростью…

Яблочный пудинг

1. Хорошо взбейте 2 яйца с 1 чашкой сахарного песка.
2. Добавьте 3 стакана муки, 1 ч. л. пекарского порошка, 1 ч. л. ванили, 2 нарезанных яблока, 50-100 г толченых грецких орехов и хорошенько перемешайте.
3. Пеките в квадратной форме при 180 °С минут 30–40.

Но лично мне больше по вкусу печеные яблоки – может быть, потому, что это блюдо странным образом ассоциируется у меня с яблоками из исполненной мистических тайн «Песни песней». Помните: «Подкрепите меня пастилою, освежите меня яблоками, ибо я больна любовью…»

Впервые «Песнь песней» я прочитал годам к четырнадцати, прочитал, разумеется, без комментариев РАШИ, и больше всего оттуда мне почему-то запала эта певучая фраза о яблоках. В памяти всегда всплывал запах приправленных корицей яблок – этого поистине райского блюда, придуманного лет сто, а может, и двести тому назад какой-то гениальной кулинаркой из крохотного еврейского местечка где-нибудь на Украине или в Белоруссии, где уже в июне ветки деревьев прогибаются от круглых желтых скороспелок, а осенью торговки выносят на базар большие ведра, доверху наполненные яблоками самых благородных сортов.

Короче…

Печеные яблоки

1. Очистите от кожуры 4 крупных яблока и нарежьте мелкими дольками.

2. Положите порезанные яблоки в смазанную маслом форму для выпечки, посыпьте 1/4 чашки сахарного песка, смешанного с 1/2 ч. л. корицы.

3. Закройте форму фольгой и пеките при 200 °C примерно 20 минут.

4. Пока яблоки запекаются, разотрите 1 ст. л. маргарина с 1/2 чашки сахарного песка, добавьте 1 ч. л. ванили, 1 яйцо и хорошенько все это перемешайте.

5. Вмесите в эту смесь от 1/4 до 2/3 чашки муки, добавив 1/2 ч. л. пекарского порошка. Добавляйте муку до тех пор, пока не получится густая смесь.

6. Теперь выньте из печи форму с яблоками, намажьте получившейся мучной смесью яблоки и пеките в уже открытой форме еще 20 минут.

Кстати, вы обратили внимание на то, что это блюдо относится к категории «парве», то есть его с равным успехом можно подавать как после молочных, так и после мясных блюд? Ах, как хороша эта тающая во рту запеканка после сытного обеда, когда хочется вытянуть ноги и пофилософствовать о смысле жизни, о Буше, о Путине и о многих других людях, которые вовсе

не числятся в наших родственниках.

«Подкрепите меня пастилою, освежите меня яблоками, ибо я больна любовью…»

Азбука кашрута

Сиди и смотри!

Баба Белла, прежде чем приступить к выпечке пирогов, всегда просеивала муку, затем высыпала горсть ее на чистую деревянную доску и несколько минут пристально всматривалась в небольшую белую горку. Все это напоминало некое священнодействие, и в такие минуты я наблюдал за ней, затаив дыхание. Но однажды не выдержал и спросил, чем она, собственно, занимается. Оказалось, она проверяет, нет ли в муке «червячков», – есть такая необходимая в еврейской кухне операция. Необходимая – потому что любые насекомые, как известно, некошерны и попадание их в тесто может сделать некошерным все блюдо.

А так как еврейская мучная кухня часто включает в качестве составных частей грецкие орехи, сушеный инжир, финики, чернослив и абрикосы, то при приготовлении сладких и мучных блюд следует быть особенно внимательным.

Чтобы проверить муку на наличие насекомых, нужно взять несколько горстей муки и понаблюдать – не замечается ли в ней какое-то движение или необычная, серая, черная или коричневая окраска. Если в муке много мелких комочков, то это – верный признак наличия в ней клещей.

Некоторые еврейские хозяйки производят такую проверку, высыпая муку тонким слоем на тарелку, некоторые – предварительно чуть подогревают такую тарелку с мукой.

Что касается грецких орехов, входящих во многие рецепты, то в них достаточно часто поселяются или откладывают яйца насекомые. Зачастую их можно видеть невооруженным глазом. Так как удалить этих насекомых чрезвычайно трудно, орехи рекомендуется прокаливать.

И, уж само собой, в тщательной проверке нуждаются сухофрукты. Перед употреблением следует их вымыть, внимательно осмотреть и на всякий случай ошпарить горячей водой. Если в каком-то из сухофруктов обнаруживается насекомое, его следует выбросить, а остальные считаются кошерными.

Сушеные фрукты, проверка которых на наличие червей

невозможна, – например, прессованные финики – вообще не следует есть. Стоит помнить, что в сушеных фруктах, которые хранились в течение долгого времени, могут быть и клещи (милбен) – маленькие белые или серые существа, похожие на пылинки. Обычно еврейские хозяйки для обнаружения клещей слегка нагревали несколько сухофруктов, затем выкладывали их на тарелку и следили, не наблюдается ли на них какое-либо движение. Маленькие белые комочки между сухофруктами, появление на них налета необычного цвета – все это верные признаки присутствия клещей. В этом случае, увы, не остается ничего другого, кроме как выбросить все сухофрукты. Если вы используете для выпечки или просто в пищу свежие фрукты, то следует проверить каждый плод в отдельности. При этом можно срезать часть, скажем, того же яблока, проверить его и, если в нем не найдено насекомых, использовать в пищу или для выпечки – эта часть будет считаться кошерной, даже если позднее вы обнаружите в другой, не проверенной ранее части насекомых.

Если при разрезе фрукта или овоща нож попадает на червя, следует удалить тонкий слой фрукта или овоща во всех местах, которых коснулся нож при разрезе. Сам нож должен быть тщательно вычищен.

Разумеется, все это нелегко. Особенно если учесть, что современным хозяйкам часто приходится заниматься готовкой после тяжелого рабочего дня и утомительного пробега по магазинам. До проверки ли тут каждого отдельного фрукта, до пристального ли вглядывания в тонкий слой муки?! Евреем вообще быть нелегко, кто спорит! А уж быть еврейской женщиной!..

И потому наша традиция предписывает, если у вас нет времени и сил на проверку муки, фруктов или овощей, просто отложить эту проверку на следующий день, отказавшись от их мгновенного использования. И главное – смотреть на эту работу не как на некое пустое и нудное занятие, а как на выполнение величайшей заповеди. А значит – как на часть нашего служения Богу, выполнения той миссии, для которой предназначен еврейский народ на этой земле. Ибо велика эта миссия и велика награда за служение ей.

Это сладкое слово «десерт»

…«Взвар» – кажется, именно так называла моя бабка густой и, пожалуй, даже излишне сладкий компот из сушеного чернослива, яблок, красной и черной смородины, который всегда подавался в самом конце обеда, перед тем, как следовало читать «биркат ха-

мазон» – благословение за посланную трапезу. Подавался он всегда в крохотных глубоких тарелочках, и его следовало не пить, а есть ложкой, о чем мне не раз напоминали за столом.

Уже после приезда в Израиль мне часто доводилось бывать в гостях в самых различных домах, и тут я вдруг обнаружил, что обычно после сытного обеда на десерт в уважающих традиции семьях подают все тот же «взвар». То есть никто его, конечно, «взваром» не называет, но суть от этого не меняется – речь идет о густом, хорошо вываренном компоте из различных фруктов, в основном из того же чернослива и яблок. Но доводилось мне есть «взвары» из персиков, абрикос, вишен и даже ананаса…

Принципы, на основе которых готовится еврейский десерт, на самом деле очень просты. Во-первых, если уж мы называем это блюдо «сладким», то оно действительно должно быть сладким, так чтобы никто не заподозрил вас в том, что вы экономите сахар. Во-вторых, оно должно легко и быстро готовиться – слишком много забот лежит на плечах у еврейской мамы, чтобы она могла посвящать десерту несколько часов, воплощая в жизнь какой-нибудь мудреный рецепт из книги известного французского кулинара. В-третьих, желательно, чтобы десерт относился к категории «парве», то есть чтобы его с равным успехом можно было бы подавать как после мясного, так и после молочного обеда. Ну и в-четвертых, если еще не кончился праздник Песах, он не должен содержать в себе квасного. И все это, как вы сами понимаете, должно быть вкусно, чтобы приглашенная к вам на обед соседка Фира не говорила потом на каждом углу, что это ваш десерт обострил ее язву желудка, пусть она нам будет здорова.

Как вы сами понимаете, соответствовать всем этим требованиям очень нелегко, и понадобились столетия, прежде чем удалось отточить рецепты десертных блюд еврейской кухни так, чтобы их не было стыдно подать не только соседке Фире, но и самому президенту США, если ему захочется в свободное от работы время узнать, как живет простой американец Изя Рабинович.

И потому я предлагаю вам именно такие рецепты – старые, как молитвенник моего деда, но одновременно позволяющие использовать вполне современные ингредиенты, которые можно купить в любом супермаркете.

Компот обычный

1. Разрежьте 8 яблок на 4 части, добавьте 250 г

винограда, 1 банку кислых вишен, 1/2 чашки обычного сахарного песка и 1/2 чашки коричневого сахара.

2. Залейте водой так, чтобы она на 2–3 пальца покрывала фрукты.

3. Варите все это на среднем огне примерно 35–45 минут, время от времени помешивая.

Подавать этот компот нужно холодным.

Компот из консервированных фруктов

Возьмите 1 банку консервированных нарезанных груш, 1 банку нарезанных персиков, 1 банку фруктового коктейля, 1 банку мороженой земляники. Хорошо перемешайте все ингредиенты и поставьте на сутки в холодильник. За это время компот загустеет, тропические фрукты из коктейля пропитаются вкусом земляники, терпкий привкус груши смешается с персиковым соком, и получится десерт, который не постыдились бы подать и при дворе царя Соломона или халифа Гаруна аль-Рашида.

Ну и, само собой, в еврейских домах принято подавать на десерт мороженое. У стороннего наблюдателя может возникнуть подозрение в том, что такой десерт нарушает принципы кашрута: ведь мороженое, как правило, молочное блюдо, и если оно подано после мясного обеда, значит…

Но в том-то и дело, что ничего это не значит! Мороженое действительно чаще всего делается на основе сметаны, но только не у евреев! Мы умудрились подарить миру десятки рецептов немолочного мороженого. И, честное слово, если это мороженое приготовлено по всем правилам, оно ничуть не уступает, а может быть, даже в чем-то превосходит мороженое, сделанное на молочной основе.

Домашнее мороженое

Для всех этих рецептов нам понадобится десертный крем, относящийся к категории «парве», в 200-граммовой упаковке. Кремы эти продаются во всех кошерных магазинах, но, покупая их в пасхальные дни, не забудьте удостовериться, что они кошерны на Песах (впрочем, в еврейских магазинах на Песах некошерные к этому празднику товары либо убираются вообще, либо закрываются плотной бумагой). Десертный крем «парве»

составляет основу любого мороженого, ну а дальше все в принципе зависит от вашей фантазии. Поэтому я приведу только два рецепта, чтобы вы усвоили сам принцип приготовления мороженого.

Мороженое вишневое

1. Возьмите 3 яйца, отделите желтки от белков, взбейте белки до густой пены и отставьте в сторону.
2. Взбейте две упаковки крема и добавьте в него яичные желтки, снова взбивайте еще 2–3 минуты и затем добавьте белки.
3. В получившуюся смесь постепенно добавьте 1 банку вишневой начинки для пирога.
4. Переложите в форму и заморозьте.

Миндальное мороженое

1. Возьмите 2 яйца, отделите желтки от белков, взбейте желтки и отставьте в сторону.
2. Взбейте белки, добавьте к ним одну упаковку десертного крема «парве» и взбивайте все это вместе до образования густой пены.
3. Добавьте в смесь 1,5 ст. л. сахарного песка, влейте 1/2 чашки шоколадного сиропа и вмешайте яичные

желтки.

4. Обжарьте 100 г миндаля в маргарине, промокните миндаль и добавьте к мороженому.

5. Переложите в форму и заморозьте.

А еще на десерт в еврейских домах было принято подавать конфеты. О, само собой, не те конфеты, которые продаются в разноцветных обертках в магазине! Эти конфеты появились относительно недавно, лет примерно сто назад, а евреи ели конфеты еще в Средние века. И если верить легенде, именно в еврейских кондитерских покупали конфеты для столов прусских, польских и австро-венгерских королей. Что это были за конфеты?

Ну, так и быть – вот вам один из рецептов.

Конфеты из чернослива

1. 250 г крупного чернослива очистите от косточек. Отделите 1/3 порции, мелко изрубите, добавьте 50 г толченых грецких орехов и 50 г толченых орехов «фундук», 1/2 ст. л. сахара, 2 ч. л. рома, щепотку ванилина и 4 ч. л. яблочного повидла.

2. Из получившейся в результате всех этих операций массы руками скатайте колбаску, нарежьте ее на продолговатые кусочки и придайте им форму косточек для чернослива.

3. Вложите получившиеся «косточки» в очищенный чернослив.

Если вы подумали, что конфеты можно уже подавать на стол, то вы ошибаетесь! Теперь обваляйте их в сахарной пудре, смешанной с ванилином, положите каждую конфету в бумажную розеточку и отойдите в сторону.

Ну, как?!

Глава восьмая. Что пьют евреи?

Так что же пьют евреи?

Странный вопрос, потому что евреи пьют, в принципе, все известные человечеству напитки.

Пьют водку – правда, как говорит хасидская присказка, евреи покупают бутылку водку на пятерых, выпивают из нее двести граммов, остальное отдают Ивану, а потом долго веселятся.

Пьют квас – вспомните рассказанную Шолом-Алейхемом в его гениальном «Мальчике Мотле» историю о том, как брат Мотла Эли решил разбогатеть и семья занялась изготовлением и продажей кваса. Вернее, скорее продажей, чем изготовлением, так как квас разбавлялся до тех пор, пока «водичка» не превращалась в «воничку». Перечитайте эти бессмертные страницы, и вы просто не сможете удержаться от смеха. Украинские евреи вообще так любили квас, что потребляли его бочками. В некоторых местечках хозяева, готовившие этот напиток, выставляли на субботу бочки с квасом на улицу, чтобы каждый желающий мог зачерпнуть стакан. Ну, а когда суббота кончалась, евреи приносили им деньги за выпитые стаканы, и никогда хозяева не оставались в накладе.

Но самый почитаемый, самый главный наш напиток – это, конечно же, вино.

Понятно, что к его кошерности предъявляются самые строгие требования – еврею запрещено пить вино, изготовленное неевреем (такое вино называется «яин нохри»), хотя все остальные спиртные напитки, приготовленные неевреями, могут быть вполне кошерными.

Не случайно перед тем, как выпить вина, евреи произносят специальное благословение, и именно с этого благословения и пригубливания вина начинается любая праздничная и субботняя трапеза.

Испокон веков Иудея славилась своими винами. Огромные деньги платили римские, египетские, вавилонские и карфагенские вельможи за густое белое вино из Аскалона, терпкие красные вина, приготовленные из пропитанного солнцем иерусалимского винограда, ароматные десертные вина Галилеи и Голанских высот.

Воспевание вина и той радости, которую дарит этот чудесный напиток, является одной из основных тем еврейской классической поэзии.

«Эка невидаль! – может сказать читатель. – Да это вообще одна из излюбленных тем восточной поэзии – вспомните хотя бы Гафиза или Хайяма!»

Виктор Бриндатч. «Натюрморт с водкой и селедочкой»

Все верно. Но дело в том, что для поэтических гениев исламского мира эта тема была проявлением фронды, бунта против догм ислама, запрещающего, как известно, употребление спиртных напитков, и потому неразрывно сплеталась с темой социальной. Вспомним хотя бы строчки жившей в XI веке азербайджанской поэтессы Мехсети:

Мы пьем вино!
«О, есть ли грех страшней?!» —
кази кричит, заботясь о мошне.
Мы вправду кувшины опустошаем…
Но грабить сирых разве не грешней?!

У еврейских же поэтов любовь к вину никак не мешала их любви к Богу, и они славили его отнюдь не для того, чтобы досадить раввинам. Вот, например, какие гимны вину посвятил величайший еврейский поэт и религиозный философ Иегуда Галеви,[37] бывший, кстати, современником Мехсети-ханум:

Тобой всю жизнь я вдохновляться буду,
И влагу воспевать твою, как чудо!
Давно с кувшином побратался я —
Сосу нектар из милых уст сосуда.
«Ты пьяница!» – корят меня друзья
И пристают с вопросами: «Докуда?!»
«Бальзамом Гилеада, – говорю, —
Врачую свой недуг, когда мне худо!»
Кто от кувшина отречется в мире,
Когда ему всего двадцать четыре?!

…Вот друга дом: войди в него
с приветом.
Бокал в руке заменит солнце светом.
Красно вино и в хрустале ясно,
И посрамит кораллы алым цветом…
Оно в меня войдет – и грусть уйдет,
И связан буду с ним любви заветом.
И каждый тут по-своему хорош —
Будь он певцом, лютнистом иль поэтом.[38]

Стоит заметить, что еврейская культура винопития сформировалась тысячелетия назад, и хотя за субботним столом вино у нас пьют даже дети, наш народ вовсе нельзя обвинить в склонности к алкоголизму. Все дело именно в том, что вино у нас не столько пьют, сколько смакуют, наслаждаясь его цветом и ароматом. Традиционно так повелось, что ребенок выпивает за трапезой не больше наперстка, а мужчина – не более двух бокалов вина, причем это питие – так предписано Галахой – должно сопровождаться разговорами о Торе, то есть смакование вина растягивается надолго, да и время его потребления определено – это суббота, праздник или какое-нибудь радостное событие.

Считается, что еврей не должен позволять себе напиваться до беспамятства – само собой, за исключением Пурима, о котором мы еще с вами поговорим.

И как бы ни был беден еврейский дом, в нем всегда находилось вино для субботней трапезы. О, конечно, на настоящее вино деньги были только у обеспеченных евреев, а в бедных домах, как рассказывает в своих книгах Исаак Башевис-Зингер, пили вино, приготовленное из изюма.

Ну, а сегодня…

Сегодня Израиль, по всеобщему признанию, производит вина, которые на мировом рынке соперничают с итальянскими, французскими, румынскими, чилийскими. Белые мускатные вина из виноградников Галилеи, терпкие сухие красные вина, приготовленные по старинным рецептам в поселениях Иудеи, розовые вина из Гамлы… Мы вернулись на эту землю, и первое, что мы насадили, были именно виноградные лозы. И совсем не случайно, что первым промышленным предприятием в Палестине стал винный завод в Ришон ле-Ционе – первом поселении в Эрец-Исраэль, созданном евреями в 1882 году, то есть за два десятилетия до официального рождения политического сионизма. А потому автор этих строк просто не может отказать себе в удовольствии познакомить читателей с некоторыми азами культуры потребления вина.

Налей, налей бокалы!

Когда баронессу Ротшильд спросили, трудно ли заниматься виноделием, она ответила: «Очень трудно бывает первые лет сто – сто пятьдесят. Дальше становится легче…»

В самом деле, нет ничего труднее, чем приготовить хорошее вино – его качество зависит и от сорта лозы, и от того, как за ней ухаживают, и от почвы, на которой она растет, и от климата местности. Все это в конечном итоге влияет на вкус винограда, а значит, и на вкус будущего вина. Еще нужно правильно угадать момент, когда начать сбор винограда, затем закончить его, как было принято говорить на нашей доисторической родине, в рекордно короткие сроки. Ну а дальше в силу вступают такие факторы, как сам процесс приготовления вина, качество бочки, в которой оно будет выдерживаться, условия выдержки – в общем, перечислять тут можно долго.

Немногие знают, что винные сорта винограда разительно отличаются от столовых и по вкусу, и по виду гроздей, и по самому характеру ягод – винные виноградины обладают куда более тонкой кожурой и быстрее портятся. В то же время многие искренне убеждены, что красные вина делаются из красного и синего винограда, а белые – из белого, хотя это далеко не всегда так.

К основным сортам красного винного винограда относятся каберне савьон, более мягкий мерло и пино нуар, произрастающие в Бургундии, а также ширазский виноград, родиной которого, как видно по названию, является Иран. Из этих сортов и готовятся обычно самые ценные сухие красные вина. К сортам белого винограда относятся шардоне, совиньон блан, различные сорта рислинга и, конечно же, изысканный мускат, уроженец нашего Ближнего Востока. Традиционно все вина делятся на красные, белые и розовые, а также на сухие, полусухие, десертные и сладкие.

Красные вина и в самом деле производятся только из красных и синих сортов винограда и обладают всеми оттенками красного цвета – от розового до фиолетового. Белые вина характеризуются золотисто-желтым цветом и могут быть произведены как из белого, так и из красного винограда. А вот розовые вина делаются из различных сортов синего винограда, но по той технологии, по которой обычно изготавливаются белые вина. Розоватый оттенок этому вину придает кожура винограда, из которого он сделан.

Сухим вином называется, в свою очередь, такое вино, в котором почти весь виноградный сахар перебродил в алкоголь и концентрация сахара не превышает 4 г на литр. В полусухом вине концентрация сахара, разумеется, больше, но не может превышать 20 г на литр. А вот в десертных винах количество сахара может превышать и 50 г на литр.

Наверняка всем приходилось читать о некоем особом букете того или иного вина, и многие читатели удивлялись, почему они не чувствуют в вине «нежного запаха фиалок» или «легкого аромата осенних цветов». Спешу вас успокоить: на самом деле проблема не в отсутствии у вас сверхтонкого обоняния, а в том, что при описании букета дегустаторы пользуются своими сугубо субъективными ощущениями. Но сам букет, несомненно, существует – это тот неповторимый аромат, который складывается из запаха самого винограда и того запаха, который приготовленное из него вино приобретает в бочке. И почувствовать и оценить букет хорошего вина может каждый…

Немаловажное значение имеют и сами рюмки, из которых пьют вино: все они должны быть сделаны из чистого, прозрачного стекла без всяких узоров и дополнительных украшений, так, чтобы участники трапезы могли по достоинству оценить цвет вина. И, само собой, все они должны обладать достаточно высокими ножками, чтобы след от пальцев не мешал восприятию этого цвета.

Винный погреб одного из израильских винзаводов

К красным винам принято подавать очень высокие рюмки, расширяющиеся в нижней части, чтобы вино могло «дышать». Рюмки для белого вина чуть меньше и более узкие – ведь это вино принято подавать к столу холодным, а такая форма позволяет вину дольше сохранять нужную температуру. Шампанское подают в длинных и узких рюмках, в которых оно меньше пенится и лучше сохраняет температуру. Ну, а десертные вина подают в самых маленьких рюмочках, расширяющихся снизу вверх.

Стоит помнить, что сухие красные вина обычно подают к мясным блюдам. Шардоне хорошо сочетается с рыбой, приготовленной в каком-нибудь соусе, совиньон блан – с жареной рыбой, рислинги рекомендуются к сладким или острым блюдам. Впрочем, все эти правила условны, и на самом деле выбор вина к тому или иному блюду зависит исключительно от вашего личного вкуса.

Обычно сразу после раскупорки красное вино переливают из бутылки в какой-нибудь другой стеклянный сосуд, например, в красивый графин. Делается это по целому ряду причин. Во-первых, если речь идет о выдержанном красном вине, то это позволяет избавиться от накопившегося на дне бутылки осадка. А во-вторых, даже если вы пьете молодое красное вино, во время переливания оно начинает «дышать» и благодаря этому «открывается» все богатство его букета.

Ну и, разумеется, никогда не стоит спешить пить вино –

открыв бутылку, хозяин наливает примерно по трети рюмки сначала себе, а затем своим гостям. Затем осторожно возьмите рюмку в руки (само собой, только за ножку) и оцените цвет вина: хорошее красное вино имеет богатый рубиновый цвет, а вот если оно стало коричневатым – это верный признак того, что оно испорчено или начинает портиться. Белое вино, в свою очередь, должно быть золотистым, а первым признаком его порчи является появление у него лимонного оттенка.

Оценив цвет, осторожно наклоните бокал к себе под углом в 45 градусов и насладитесь букетом. Ну, а уже затем сделайте первый маленький глоток и не проглатывайте вино, а подержите его во рту, гоняя с языка по всему нёбу и к деснам – только так вы сможете по-настоящему оценить его вкус…

А теперь, после этого краткого напутствия, я имею право спросить вас о том, что вы будете пить. Красное или белое? Сухое или полусухое? Каберне или мерло? Или же вам по вкусу разработанные израильскими мастерами вина, основанные на смешении этих сортов винограда?

И если уж мы выбрали вино, то как не вспомнить блюда нашей национальной кухни, при приготовлении которых используется этот божественный напиток? Рассказ об этих блюдах я начну, пожалуй, с самого знаменитого.

Цыпленок в вине

1. Потушите одну головку мелко нашинкованного репчатого лука и 200 г консервированных грибов в 2 ст. л. растительного масла.

2. Возьмите одного цыпленка средней величины, разрубите на небольшие порции, обваляйте их в муке и обжарьте до золотистого оттенка в смеси растительного масла и маргарина в плоской кастрюле на маленьком огне.

3. Добавьте тушеный лук и грибы, налейте в сковороду красное столовое вино так, чтобы оно покрыло куски цыпленка, и варите 20–30 минут на малом огне, пока мясо не станет мягким. К этому времени вино пропитает нежное белое мясо цыпленка и придаст ему неповторимый вкус.

4. Если образовавшийся в процессе варки соус окажется слишком жидким, можете сгустить его небольшим количеством муки.

Совершенно замечательным, хотя и требующим немало времени, является и другое блюдо на «винной основе» – читайте ниже.

Говядина в винном соусе

1. Кусок в 600–700 г мясной вырезки тщательно посолите, поперчите и обваляйте в муке.

2. Согрейте в кастрюле растительное масло, а затем в кипящее масло положите мясо и обжарьте его со всех сторон.

Уже на этом этапе, когда мясо истекает соком, его так и хочется попробовать, но не торопитесь!

3. Добавьте в кастрюлю одну головку нашинкованного лука, 2 зубчика чеснока и продолжайте жарить, добавив в кастрюлю примерно через 1/2 часа мелко нарезанные морковь, сельдерей и кабачки.

4. Влейте в кастрюлю небольшое количество теплой воды, лавровый лист, черный перец и тушите еще в течение примерно 2 часов.

5. Еще через час можете добавить 1/3 стакана красного столового вина, щепотку сахара, лимонный сок и… продолжайте тушить.

6. Когда мясо будет готово (степень готовности определяется при помощи вилки – ее зубчики должны легко погружаться в мясо), выложите его на блюде и облейте процеженным соком, образовавшимся при тушении.

Ну и, конечно, в любом израильском ресторане вам предложат рыбу, запеченную или сваренную в вине. Разумеется, уже не в красном, а в белом вине. Вот один из таких рецептов.

Карп в вине

1. Одного карпа средней величины разрежьте на ломтики толщиной 1,5–2 см, обваляйте в муке и поджарьте в растительном масле.

2. Когда рыба поджарится, в том же масле потушите лук, морковь, сельдерей, зеленый перец.

3. Как только овощи будут готовы, снова положите рыбу, залейте примерно 1/2 стакана белого вина и

варите 10–15 минут.

Подавать это блюдо к столу следует в горячем виде, лучше всего – с жареной картошкой.

Виктор Бриндатч. «Натюрморт с вином»

Азбука кашрута

Осторожно: вино!

Почти у всех народов мира вино считается сакральным напитком. Вспомним, что сразу после того, как воды Всемирного потопа схлынули с земли, праотец современного человечества Ноах (Ной) насадил виноградную лозу и приготовил вино, которое возлил на жертвенник Творцу. Вино широко использовалось и при совершении жертвоприношений в

Иерусалимском Храме, и, возможно, отчасти именно поэтому требования к его кошерности особенно велики: кошерными вино и любые напитки из винограда считаются только в том случае, если они были приготовлены евреем. Причем не просто евреем, а евреем, соблюдающим субботу и другие заповеди Торы. Любое вино, приготовленное неевреями, является некошерным по определению, и употреблять его в пищу евреям запрещено. Более того – если нееврей каким-либо образом прикоснулся к кошерному вину, отпил из бутылки кошерного вина, налил себе из нее в стакан, даже просто взболтнул такую бутылку, то вино становится некошерным.

Но стоит помнить, что все эти правила распространяются исключительно на некипяченые вина: так как кипяченое вино не использовалось в храмовых службах и вообще считается, что в процессе кипячения вино утрачивает свои сакральные свойства, то такое вино остается кошерным и после прикосновения к нему нееврея. Сегодня большинство израильских винодельческих фирм продают именно такое, «кипяченое» (или, точнее, пастеризованное) вино.

Впрочем, даже после кипячения пить вино вместе с неевреями для евреев считается нежелательным. Объясняется это обычно тем, что вино понуждает человека вольно или невольно расслабиться, забыть о тех или иных границах, увидеть близкого друга в том, кто таковым не является. А значит, говорили наши мудрецы, употребление евреем вина в нееврейской компании может привести его к весьма двусмысленным моральным ситуациям, чреватым, с нашей, еврейской точки зрения, самыми нежелательными последствиями. Нет, вовсе не нужно представлять себе ситуацию, в которой еврей напился до бесчувствия, проснулся в объятиях нееврейки и теперь должен на ней жениться. Все может оказаться проще: выпив с нееврем, еврей предложил нееврейскому приятелю познакомить своего сына с его дочерью, и в результате этого сделанного спьяну предложения сам себя лишил еврейских внуков…

Вспомните истории, которые происходили с вами и вашими знакомыми, и вы согласитесь, что не так уж наши мудрецы были и неправы…

Глава девятая. Чисто еврейский этикет

О вилке, ложке и о Торе

Так уж случилось, что по роду деятельности автору этих строк довольно часто приходится бывать на различных банкетах, приемах, презентациях и прочих подобных мероприятиях, которые в конце концов начинают смертельно надоедать. И знаете, что обычно больше всего поражает на них зарубежных гостей Израиля? Удивительное невежество израильтян во всем, что касается этикета. Молодой ученый, успевший в свои двадцать с небольшим сделать ряд выдающихся открытий, берет с подноса кусочки арбуза руками, словно человечество еще не додумалось до изобретения вилки. Восходящая звезда мирового кино, артист, чье имя с придыханием произносят юные барышни по всей Европе и в США, общается со своим собеседником, одновременно пережевывая кусочки мяса и упорно не замечая, что брызги из его рта летят на белоснежную рубашку его визави. Всемирно известный писатель, отпив из бокала вино, протягивает его своему другу, рекомендуя попробовать и оценить букет…

Для европейца все это выглядит настолько дико, что он невольно утверждается в мысли, что евреи, возможно, народ умный и талантливый, но совершенно незнакомый с правилами хорошего тона, находящийся в смысле этикета где-то на уровне Средних веков…

Но правда как раз заключается в том, что в Средние века у евреев с этикетом было как раз все в порядке и мы еще учили ему другие жившие бок о бок с нами народы. Просто так получилось, что сама система еврейского этикета, как и все остальное у евреев, очень тесно связана с религией и закреплена в наших религиозных законах – галахот. И если маленький английский лорд учился этикету, наблюдая за гостями своего отца, будущего русского графа «дрессировал» в правильном поведении за столом его французский гувернер, то еврейские мальчики изучали разработанные еще в глубокой древности правила еврейского этикета по знаменитой книге рабби Йосефа Каро «Шульхан Арух». [39] Ну, а когда воодушевленные идеями Герцля[40] евреи прибыли на землю предков, они решили напрочь отречься от старого мира, отряхнуть его прах со своих ног и создать «нового еврея», который будет бесконечно далек от религии своих предков. И они не заметили, как вместе с еврейской традицией выбросили на свалку истории и еврейские правила хорошего тона, которые были

частью этой традиции. А французских гувернеров, которые могли их чему-то научить в этой области, под рукой почему-то не оказалось…

И все-таки давайте попробуем вспомнить сейчас основные еврейские правила приличного поведения, которые, нужно сказать, несколько отличаются от правил этикета других народов мира.

Чтобы понять их суть, следует вспомнить, что со времени разрушения Иерусалимского Храма стол в еврейском доме был уподоблен нашими мудрецами жертвеннику в этом Храме. В свое время каждый еврей как минимум три раза в году с трепетом в сердце являлся в Иерусалим, чтобы принести в Храме различные жертвы, мясо которых затем поедалось всей семьей. Сегодня у нас нет Храма, но, усаживаясь за стол, евреи вновь и вновь с тоской вспоминают о тех давних днях и пытаются уподобить каждую свою трапезу той полной великого смысла и чистоты трапезе неподалеку от храмового жертвенника. Ну, а когда ты ешь перед самим Творцом Вселенной, на виду у сотен, а то и тысяч других евреев, то, согласитесь, есть следует, соблюдая определенные правила приличия.

И прежде всего еврейская традиция требует, чтобы стол, за которым едят, был чист и накрыт чистой скатертью – независимо от того, какие блюда на нем выставлены и сколько человек за ним сидит. Причем именно сидит – наша традиция запрещает есть и пить стоя и вставать из-за стола сразу же, как только мы закончили есть.

Запрещает она и разговоры во время еды (видимо, отсюда берет свое начало знаменитое правило, которому нас учили мамы и воспитательницы в детском саду: «Когда я ем, я глух и нем!»). Но вот в перерывах между подачей блюд разговаривать не только разрешено, но и желательно. Причем разговоры эти по возможности должны носить духовный характер – за столом евреи обсуждают не то, кто и за сколько приобрел новую машину, а делятся друг с другом своими знаниями Торы.

Согласно еврейскому этикету, гости не приступают к трапезе раньше хозяина, даже если все блюда уже разложены на столе. Сама трапеза обычно начинается с того, что хозяин произносит благословение над вином:

> «Благословен Ты, Господь, Бог наш, сотворивший плод винограда».

Затем следует омовение рук в соответствии с теми правилами, о которых мы уже говорили выше, и далее произносится благословение над хлебом:

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, взрастивший хлеб из земли».

За столом взятый кусок нельзя класть обратно на блюдо или на стол, так же как, впрочем, нельзя давать кому-либо из сидящих допить из своего стакана, так как это может вызвать отвращение у других присутствующих. Наконец, особое уважение за столом следует проявлять к хлебу – его нельзя выбрасывать или использовать в качестве подставки для чего-либо. Если вы позволили себе очистить кусочком хлеба тарелку, то этот кусочек следует обязательно съесть. И, уж само собой, не следует в еврейском доме скармливать что-либо со своей тарелки крутящимся под ногами домашним животным, как это делает с фаршированной рыбой главный герой знаменитого израильского фильма «Казаблан». (Этого человека хоть оправдывает то, что он очень хочет понравиться хозяевам дома – родителям полюбившейся ему девушки, но при этом, будучи выходцем из Марокко, терпеть не может фаршированной рыбы).

После окончания трапезы у евреев принято подать специальный сосуд для омовения пальцев рук. Эта процедура называется «маим ахроним» (последние воды), и после нее уже не принято ничего говорить, пока не прочитано благословение «биркат ха-мазон», о котором и пойдет речь ниже.

Как сказать «спасибо»

Не знаю, как вас, а меня в детстве учили быть вежливым и хорошим мальчиком. А вежливые и хорошие мальчики, как известно, знают не только волшебное слово «пожалуйста», но и многие другие, не менее волшебные слова. Они умеют прилично вести себя за столом, едят ложкой и вилкой, а не руками, и, закончив есть, обязательно говорят «спасибо» хозяевам. Конечно, иногда им приходится об этом напоминать. Например, моя мама, решив, что мы засиделись в гостях и нам пора двигаться домой, деликатно говорила: «Ну, Петенька, что нужно сказать тете Ане?» И ей почему-то не очень нравилось, если я искренне говорил: «Тетя Аня, а можно еще кусочек торта?!»

«Спасибо, было очень вкусно!» – шептала она, осторожно, но властно вытягивая меня из-за стола. И, как я сейчас понимаю, для любых хозяев очень важно услышать от гостей на прощание именно эти слова: «Спасибо, было очень вкусно!»

Стоит заметить, что великие учителя нашего народа тоже были очень вежливыми и благодарными людьми и считали, что

такими же должны быть все евреи. В том смысле, что хорошо и вкусно поев, каждый еврей должен сказать: «Спасибо, было очень вкусно!». И не только гостеприимным хозяевам, что само собой разумеется, но и самому Хозяину всего этого мира, Тому, от кого зависит все, что в нем происходит, Кто, создав все живое, заботится о его пропитании.

Виктор Бриндатч. «Еврейская семья читает благословение за субботним столом»

Так появилось на свет «биркат ха-мазон» – «благословение после трапезы».

Обычно его связывают с заповедью Торы: «Ты будешь есть и насытишься, и благословлять будешь Господа, Бога своего, за землю прекрасную, которую Он дал тебе». Как видно из этих слов, благословлять, благодарить Бога за дарованную нам еду следует только в случае, если мы насытились.

Однако, повторю, евреи – очень вежливый народ, и потому наши мудрецы постановили, что читать эту благодарственную молитву следует в случае любой, в том числе и самой скромной трапезы, во время которой хлеба было съедено больше, чем с маслину, то есть свыше 28 г.

Но существует еще целый ряд причин, в силу которых читается это благословение. Одна из его целей заключается в том, чтобы напомнить нам, что вся наша жизнь, все наше благополучие зависят от Бога и только от Бога.

Увы, я встречал немало людей, которые, оказавшись в тяжелой ситуации, начинают, что называется, вопиять к Творцу, вспоминая Его то и дело к месту и не к месту. В эти дни им было совершенно ясно, что помощь к ним может прийти только Свыше, что им не на кого уповать, кроме Него. Но вот их положение вдруг резко менялось к лучшему – случайное знакомство на улице приносило им необходимую протекцию, затем появлялась хорошая работа или приходил долгожданный успех в бизнесе, и эти господа мгновенно забывали о том, что сами недавно говорили высокие слова о том, что если им не поможет Бог, то никто уже не поможет. Все свои достижения они приписывали исключительно себе – своему уму, своему таланту, упорству, наконец. А когда удача им снова изменяла, они неожиданно начинали сетовать на того же Бога: дескать, за что, за какие грехи Он их так наказывает?!

И никто из них не думал о том, что нет большего греха, чем черная неблагодарность, что нельзя, вставая из-за роскошного и обильного стола, отрыгнуть и небрежно бросить Хозяину: «Ну, пока, старик! У меня еще дел по горло!».

Это правило, кстати, касается не только каждого еврея, но и всего еврейского народа: Тора неоднократно предупреждает евреев о том, что их благоденствие на Земле Израиля, богатые урожаи, победы над врагами и прочие успехи напрямую связаны с покровительством Творца, который ждет от них в ответ только одного – элементарной благодарности. И в тот момент, когда евреи начинают забывать про Его существование, когда свое экономическое процветание и победы над многочисленными врагами они начинают приписывать себе и только себе, на них начинают обрушиваться всевозможные беды.

Никто не спорит – поговорка «на Бога надейся, а сам не плошай» является куда более еврейской, чем русской. И когда Моше застыл с толпой евреев у берега Красного моря и начал молить Господа о том, чтобы Тот с помощью чуда избавил их от руки египтян, Творец вполне резонно заметил: «Что ты вопиешь ко Мне?! Встань и простри свой посох». Но, предпринимая самостоятельные действия, мы обязаны помнить, что в конечном итоге их результат зависит от того, насколько они угодны Творцу и насколько Он готов помочь нам.

Есть и еще одна немаловажная причина, по которой мы должны читать «биркат ха-мазон»: испокон веков евреи считали,

что человек ест для того, чтобы жить, а не живет для того, чтобы есть. Да, конечно, человек должен получать удовольствие от вкусной еды, но при этом трапеза должна носить не только физический, но и духовный характер – она должна сопровождаться беседами о Торе, размышлениями о природе Бога и величайших тайнах мироздания. Увы, согласитесь, далеко не всегда мы ведем за столом какие-либо возвышенные разговоры и уж совсем редко говорим о том, о чем должны за столом говорить евреи, – о Торе. Содержащиеся же в «биркат ха-мазон» слова Торы как бы позволяют нам выйти из этой ситуации, невольно заставляют нас говорить о том, о чем мы не говорили…

В сущности, благословение «биркат ха-мазон» построено так, чтобы мы поблагодарили Бога за посланную нам пищу, а заодно вспомнили бы и о Его важнейших заповедях, и о наиболее значительных событиях нашей истории и попросили бы Всевышнего не забывать о нас в будущем…

«Биркат ха-мазон» читают обычно не позже чем через час с четвертью после завершения трапезы, сидя на том же самом месте, где ели, и до того, как со стола убрали остатки хлеба и сменили скатерть: хлеб в данном случае указывает на признак изобилия в доме – дескать, здесь ели хлеб, и он еще остался, дай Бог, чтобы так было и дальше. А вот ножи и вилки в будний день перед чтением «биркат ха-мазон» убирают, так как, напомню, еврейский стол подобен жертвеннику в Храме, а жертвенника, как известно, не должно было касаться железо. Однако в субботу и праздники ножи оставляют на столе.

Если в трапезе принимали участие трое и более мужчин старше 13 лет, то они обязаны читать «биркат ха-мазон» вместе. При этом выбирается один из присутствующих, который читает «зимун» – приглашение к совместному благословению. В самом этом обычае заключены и признание всеми присутствующими того факта, что все исходит от Всевышнего, и великая символика единства и братства всего еврейского народа.

В будние дни перед «биркат ха-мазон» произносят 137-й псалом:

> *«На реках вавилонских сидели мы и плакали, вспоминая о Сионе. Там на ивах повесили мы наши арфы, хотя поработители требовали от нас песнопений, притеснители наши – веселья: “Спойте нам песнь Сиона!”. Как же петь нам песнь Господа на чужой земле? Если забуду я тебя, Иерусалим, пусть отсохнет десница моя! Пусть прилипнет к нёбу мой язык, если я не буду помнить*

о тебе, если не поставлю Иерусалим во главу веселья моего! Припомни, Господь, сынам Эдома день разрушения Иерусалима, когда говорили они: “Разрушайте, разрушайте его до основания!”. О, дочь Вавилона, обреченная на разорение! Счастлив, кто воздаст тебе за содеянное с нами! Счастлив, кто размозжит младенцев твоих о скалу!»

В субботу и праздники произносят 126-й псалом:

«Песнь возвышения. Когда возвратит Господь пленных Сиона, мы будем как во сне. Тогда наполнятся смехом наши уста, а язык – песней. Скажут тогда народы: “Великие чудеса совершил для этих Господь!”. Великие чудеса совершил для нас Господь, и мы ликуем. Верни нас, Господь, так, чтобы наше возвращение было подобно потокам в Негеве. Тот, кто сеял, проливая слезы, возликует во время жатвы. Тот, кто нес на поле с плачем мешок с семенами, вернется с песней, нагруженный снопами своими».

Если в трапезе участвовало трое и более мужчин, они выбирают ведущего и делают «зимун»:

Ведущий:

– Господа давайте благословим!

Все присутствующие, а затем ведущий:

– Пусть имя Господа будет благословенно отныне и вовеки!

Ведущий (если присутствовало 10 и более мужчин, то он добавляет слова, вставленные в скобки):

С позволения присутствующих гостей и учителей моих, благословим (Бога нашего), чью пищу мы ели.

Все присутствующие, а затем ведущий:

– Благословен (Бог наш), чью пищу мы ели и благами Которого мы живем.

Если за столом не было трех евреев старше 13 лет, то начинают здесь:

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, который питает весь мир в Своей доброте, любви, милости и сострадании. Он дает пищу всему живому, ибо вечна милость Его. И по Его великой доброте не было у нас недостатка в еде, и пусть не будет никогда недостатка, ибо ради Имени Своего великого Он питает и обеспечивает всех, и творит добро каждому. И заботится о пище для всех творений Своих, как сказано: "Открывает Он руку Свою и насыщает все живое благодатью". Благословен Ты, Господь, питающий всех.

Благодарим тебя, Господь, Бог наш, за то, что дал Ты в наследственный удел отцам нашим землю желанную, прекрасную и просторную, за то, что Ты вывел нас из земли Египетской, из дома рабства, и запечатлел на нашем теле знак союза с тобой. И за Тору Твою, которой Ты учишь нас, и за законы, которые ты сообщил нам; за то, что Ты даешь нам жизнь и даешь нам пищу, и поддерживаешь, и обеспечиваешь нас во всякий день, во всякое время и во всякий час».

В Хануку добавляют:

«И за знамения, и за чудесное избавление, и за могущество Твое, и за спасение, и за победу в войнах, которые Ты явил отцам нашим в их дни, в это время. В дни Матитьяху, сына Йоханана Хасмонея, Первосвященника, и его сыновей, когда выступило злодейское эллинское царство против народа Твоего, сынов Израиля, чтобы заставить их забыть Тору Твою и нарушить Твои законы. Но Ты, по великой милости Твоей, заступился за сынов Израиля, когда они были в беде. Ты был судьей в их споре и мстил за них, отдал сильных в руки слабых, и многочисленных в руки немногих, и нечистых в руки чистых, и злодеев в руки праведников, и злоумышленников в руки тех, кто изучает Тору Твою. И прославил Ты Имя Свое, великое и святое, в мире Твоем. И народу Своему, Израилю, даровал великое спасение и избавление в этот день. И тогда пришли сыновья Твои в Святая Святых Храма Твоего, и убрали идолов из Дворца Твоего, и очистили Святилище Твое. И зажгли светильники во дворах Храма, и установили эти восемь дней Хануки, чтобы возносить благодарность и хвалу Твоему великому Имени».

В Пурим добавляют:

«И за знамения, и за чудесное избавление, и за могущество Твое, и за спасение, и за победу в войнах, которые Ты явил отцам нашим в их дни, в это время.

В дни Мордехая и Эстер, в городе Шушан, столице, когда выступил против них злодей Аман, который хотел уничтожить, убить и истребить всех иудеев, молодых и старых, младенцев и женщин, в один день – тринадцатый день двенадцатого месяца, он же месяц Адар, а имущество их разграбить. Ты же по великой милости Своей разрушил его козни, и расстроил его замыслы, и обратил их против него самого. И повесили его вместе с сыновьями на виселице».

Далее в любой день читают:

«И за все это, Господь, Бог наш, благодарим мы и благословляем Тебя. Да будет благословенно Имя Твое в устах всех живущих всегда и вечно, как сказано: "И поешь, и насытишься, и благословлять будешь Господа, Бога твоего, за землю прекрасную, которую Он дал тебе". Благословен Ты, Господь, за землю и пищу.

Смилуйся, Господь, Бог наш, над Израилем, народом Твоим, и над Иерусалимом, городом Твоим, над Сионом, местом обитания Славы Твоей, над царством дома Давида, помазанника Твоего, и над великим и святым Домом, в котором провозглашается Имя Твое. Бог наш, Отец наш, Пастырь наш, питающий нас, посылающий нам заработок, достаток и благоденствие. И дай нам скорее отдых от всех бедствий наших, чтобы не нуждались мы в благодеяниях и одолжениях людей из плоти и крови – но только в Твоей руке, полной, открытой, святой и щедрой, и да не будем мы никогда пристыжены и заклеймены позором».

В субботу добавляют:

«Да будет угодно Тебе, Господь наш, укрепить нас в исполнении всех заповедей Твоих и в исполнении этой заповеди о Субботе, ибо день этот велик и свят перед Тобой, чтобы проводить его в покое и отдыхе, согласно заповеди. Твоей. Да будет воля Твоя, Господь, Бог наш, чтобы не было никакой горести и беды в день отдыха нашего, и дай нам узреть, Господь, Бог наш, утешение Сиона, города Твоего, и возрождение Иерусалима, святого города Твоего, ибо Ты Властелин всех избавлений и

утешений».

В праздники, полупраздничные дни (холь ха-моэд) и в новомесячья добавляют:

> *«Бог наш и Бог отцов наших! Да поднимется, вознесется и дойдет до Тебя и будет замечена и благосклонно принята и услышана молитва наша. И возобнови внимание к нам в память об отцах наших, в память о Машиахе, потомке Давида, раба Твоего, и в память об Иерусалиме, городе Твоем, и в память обо всем народе дома Израиля, находящемся перед Тобой, – во благо, милость, спасение и сострадание. Во имя жизни и мира в этот день…».*

В Рош-ходеш:

> *«…начала месяца…».*

В Песах (включая холь ха-моэд):

> *«…праздника мацы…».*

В Шавуот:

> *«…праздника Шавуот…».*

В Суккот (включая холь ха-моэд):

> *«…праздника Суккот…».*

В Шмини Ацерет (Симхат-Тора):

> *«…праздника Шмини Ацерет…».*

В Рош ха-шана:

> *«…памяти…».*

Дети, которые едят в Судный день, добавляют:

> *«…в этот день Искупления.*
>
> *Вспомни нас, Господь, Бог наш, к добру в этот день; и отнесись к нам со вниманием, и спаси нас для благополучной жизни, и по обещанию Своему спасти и помиловать нас сжалься над нами, смилуйся над нами, и будь снисходителен к нам, и спаси нас – ведь на Тебя*

устремлены наши взоры, потому что Ты – Бог (в Рош хашана добавляют: Царь) милосердный и милующий.

И восстанови Иерусалим, святой город Твой, в скором времени, в наши дни. Благословен Ты, Господь, возрождающий по милости своей Иерусалим, амен.

Благословен ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, Отец наш, Царь наш, Всемогущий, Создатель наш, Избавитель, Святой Яакова, Пастырь Израиля, Царь добрый и дарующий добро всем. Во всякий день Он делал нам благо делает нам благо, и будет делать нам благо; Он воздавал, Он воздает, и Он будет воздавать нам добром во веки вечные – в милосердии и сострадании, в любви и благосклонности, спасении, избавлении, и благословении, и поддержке во имя жизни, и мира, и всякого блага, и ни в каком благе да не будет у нас недостатка.

Милосердный, Он будет царствовать над нами вечно. Милосердный, Он будет благословен на Небе и на Земле. Милосердный, да будет Он восхваляем всеми поколениями и прославлен среди нас всегда и навечно. Милосердный, Он пошлет нам все необходимое для достойного существования. Милосердный, Он снимет ярмо изгнания с шеи нашей и поведет нас, воспрянувших, в страну нашу. Милосердный, Он благословит этот дом и этот стол, за которым мы ели. Милосердный, Он пошлет нам пророка Элиягу, чтобы подать нам благую весть о спасении и утешении».

Хозяин и хозяйка дома далее читают:

«Милосердный, Он благословит меня (и мою жену, мужа), и мое потомство, и все принадлежащее мне…»

Остальные присутствующие читают:

«Милосердный, Он благословит (моего отца и наставника), хозяина дома этого, и (мою мать и наставницу, хозяйку дома этого), их самих, и дом их, и детей их, и все принадлежащее им…»

Дальше все читают:

«…и нас, и все принадлежащее нам – подобно тому, как были благословенны отцы наши Авраам, Ицхак, Яаков, – так благослови нас всех вместе полным

благословением, амен.

Пусть за них и за нас решат к добру на Небесах ради сохранения мира, и получим мы благословение от Господа и милость от Бога спасения нашего, и тогда мы найдем милость и благосклонность в глазах Господа и людей».

В субботу добавляют:

«Он, милосердный, даст нам в наследие мир, который весь является субботой и отдыхом для жизни вечной».

В Рош-ходеш добавляют:

«Он, милосердный, обновит для нас этот месяц, послав нам добро и благословение».

В первый и последний день Песаха, в Шавуот, Рош ха-шана, в первый день Суккота и в Шмини Ацерет добавляют:

«Он, милосердный, даст нам в наследие мир, который весь как праздник».

В Рош ха-шана добавляют также:

«Он, милосердный, обновит для нас этот год, послав нам добро и благословение».

В Суккот (включая холь ха-моэд этого праздника) добавляют:

«Он, милосердный, восстановит для нас падающий шалаш Давида.

Милосердный, Он сделает нас достойными прихода Машиаха и жизни в будущем мире. (в будни) *Взращивает спасение…* (в субботу, праздники и в Рош-ходеш) *Башня спасения… для Своего царя и источник милости для Своего помазанника – для Давида и его потомства навек. Творящий мир в Своих высотах, Он дарует мир и нам, и всему Израилю, амен.*

Трепещите перед Господом, святые Его, ибо нет скудости у боящихся Его. Львята тощают и голодают, но у ищущих Господа нет ни в чем недостатка. Благодарите Бога, ибо добр Он, ибо вечна милость Его. Он открывает Свою руку и насыщает все живое благодатью. Благословен муж, надеющийся на Бога, ибо Бог будет его опорой. Я был молод, затем состарился, но не видел, чтобы праведник был оставлен, а его дети просили хлеба.

Бог даст силу народу Своему, Бог благословит Свой народ миром».

Часть вторая
Царица-суббота

Глава первая. Королева еврейского стола, или Почему суббота начинается в четверг

Знаете ли вы, чем пахнет суббота? Нет, не просто день недели с таким названием, а именно еврейская суббота – совершенно особое время, когда, кажется, на весь мир нисходит особая благодать и даже звезды не просто висят в небе, а мерно покачиваются в такт какой-то особенной, завораживающей их мелодии. Так вот, чтобы узнать, чем пахнет суббота, вам стоит отправиться в четверг в Бней-Брак часов в восемь вечера и заглянуть в первый попавшийся на глаза магазинчик. Да, сначала вы не заметите ничего особенного – те же бутылки, те же упаковки с вафлями, пирогами, лапшой и всем прочим, что лежат на полках в любом другом магазине. Но вдруг из подъехавшей к магазинчику машины внесут несколько накрытых сверху плотной бумагой поддонов, и вам ударит в ноздри совершенно особый запах – свежей сдобной выпечки с хорошо пропеченной, блестящей коричневой корочкой, усеянной маковыми и кунжутными зернами. Поверьте, этот запах невозможно спутать ни с запахом свежеиспеченной булки, ни с запахом только что вынутого из печи пирога, ни с каким другим, может быть, не менее манящим и все же не так опьяняющим запахом. Это – запах халы, запах еврейского праздника, который мгновенно наполняет весь магазин, а затем вырывается на улицу, напоминая евреям о том, что хотя на дворе все еще скучный четверг, но еще немного, совсем немного – и придет пятница. Придет, пронесется в предсубботних хлопотах до заката солнца, чтобы уступить свое место Царице Субботе. Да, евреи, еще четверг, каждый из нас еще погружен в будничные заботы, еще озабочен каждодневными, подчас кажущимися неразрешимыми проблемами, но… Но суббота, когда можно будет забыть обо всех этих проблемах, сесть за накрытый стол и почувствовать себя королем, – суббота близка. В воздухе уже витает ее запах, от которого становится легче на душе и радостнее на сердце.

…Временами на мою жену находит какой-то особый стих, и она, готовя блюда к субботнему столу, решает «сделать все по правилам». И тогда откуда-то из недр кухонного шкафа вытаскивается огромная миска, в которой спустя несколько минут возникает густое тягучее тесто, а потом вся кухня наполняется удивительным ароматом печеного хлеба…

– Мама, ты делаешь халы?! – раздается крик старшего сына из его комнаты, и это означает, что запах свежей халы заполнил

всю квартиру и теперь уж никакая сила не заставит наших детей закончить уроки или доделать какие-то повседневные дела. И это понятно – ведь запах халы и есть запах субботы…

Еврейская традиция требует, чтобы субботний стол был праздничным, и хлеб, который мы едим в будни, на этот стол подавать не принято. Вместо него на стол кладут две большие сдобные булки – халы, призванные напомнить нам о хлебах возношения в Иерусалимском Храме…

Хала

В сущности, халой называются не сами эти булки, а небольшой кусок, который, согласно Торе, должны отделять евреи от теста, предназначенного для выпечки хлеба. Во времена существования Храма этот кусок полагалось отдавать священнослужителю – коэну. И только коэну было разрешено есть испеченный из этого куска теста хлеб – и то при условии, если и он, и хала были ритуально чисты.

В наши дни, когда нет Храма и когда все мы, в том числе и коэны, пребываем в состоянии ритуальной нечистоты, еврейская традиция все равно требует отделять халу от теста с тем, чтобы потом сжечь ее. Отделяется хала очень просто – от теста, предназначенного для выпечки субботней халы, хлеба или пирога, отщипывают кусочек, равный по объему приблизительно половине яйца. В случае если вес куска теста превышает 2,2 кг, произносят благословение:

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, освятивший нас своими заповедями и повелевший нам отделять халу».

Затем говорят: «Пусть это станет хала!» – и, отделив халу, сжигают ее или, тщательно завернув, кладут в мусорное ведро.

Правда, следует помнить, что хала отделяется от куска теста только в том случае, если его вес превышает 1200 г. Если он меньше, то халу не отделяют, а если он больше 1200 г, но меньше 2200 г, то не произносят благословение.

Эта, на первый взгляд, «пустяковая», «ничего не значащая» заповедь на самом деле, по мнению еврейских мудрецов, имеет огромное значение в жизни и благополучии еврейской семьи. Не случайно имя матери пророка Шмуэля (Самуила) Хана (Анна) некоторые из них растолковывали как аббревиатуру трех слов: «хала», «нида» и «адлакат нэрот». Отделение халы от теста («хала»), соблюдение законов семейной чистоты («нида») и зажигание субботних свечей («адлакат нэрот») – это те три заповеди, выполнение которых еврейской женщиной, по словам наших мудрецов, приносит счастье и благополучие в ее дом, а ей самой дарует долголетие.

Виктор Бриндатч. «Мама печет халы»

Именно на халы, а не на простой хлеб, следует произносить благословение в субботу, и только после этого благословения можно приступать к остальным блюдам. Вот почему субботний стол просто немыслим без халы – так было, так есть и так будет, пока существует еврейский народ. Впрочем, мы все принадлежим к тем поколениям, у которых пытались украсть память о наших бабках и прабабках, месивших каждую пятницу густое тягучее тесто и знавших такие секреты приготовления хал, которые, увы, оказались безнадежно утеряны. Да что там секреты – многие из нас просто забыли о том, как должны эти самые халы выглядеть! Мой приятель Юрий Шубаев, работавший помощником режиссера во время съемок фильма «Биндюжник и король», рассказывал

мне, как в какой-то момент он почувствовал, что фильм проваливается, потому что в нем и не пахнет еврейским духом, а значит, и духом Исаака Бабеля. И тогда, оглядев уже приготовленную для съемок декорацию, он вспомнил праздники в доме своей бабушки и предложил:

– А может, мы положим на стол две халы?!..

– Юрочка, а что такое халы? – спросил великий Зиновий Гердт, игравший в том фильме Арье-Лейба…

Лично мне было очень больно слушать эту историю: что же должны были сотворить с нашим народом, чтобы даже те, кто родился в 20-е годы прошлого века в еврейском местечке, забыли, как выглядит субботний стол и что такое халы?!

А может быть, им просто хотелось об этом забыть?! Забыть о своем еврействе, стать настоящими строителями коммунизма, подданными чужой культуры и чужой страны… Забыть – и в упор не видеть, не замечать, как сидят по тюрьмам «изменники Родины», а их жены и любимые везут им в тюрьмы и лагеря пышные, легкие халы, не давая им остыть под теплыми старушечьими платками.

Сколько мы потеряли рецептов приготовления хал из-за их забывчивости?! А сколько рецептов, сколько великих мастериц готовить халы лежат там – в Бабьем Яре и Понарах, сколько их стало пеплом, осевшим на трубах Аушвица и Треблинки?! И потому с горькой улыбкой еще совсем не старого еврея я вынужден признать: большинство современных хозяек не умеет готовить халы!

Во всем Израиле есть только несколько мест, где халы готовятся действительно по бабушкиным рецептам, – таких, к примеру, как пекарня семьи Коэн в городе Бней-Браке, возле которой каждую пятницу выстраивается длиннющая очередь из хасидов в выцветших лапсердаках, элегантных «литваков» и просто светских евреев, которые хотят попробовать, какая же она была – настоящая «бабушкина хала»!

А халы на самом деле очень и очень разные. Ашкеназы предпочитают чуть сладковатые, длинные халы, покрытые темной аппетитной яичной корочкой и щедро усеянные семечками или маком. Такая хала создана для того, чтобы быть поданной с фаршированной рыбой, куриным бульоном с морковкой и нежным белым мясом отварной курицы.

А вот сефардские халы обычно поменьше и чуть солоноваты – ведь их будут есть с острыми приправами и щедро проперченным мясом, и сладость им совершенно ни к чему.

В общем, о хале можно рассказывать бесконечно долго. А вот готовить их…

Готовить их нужно с любовью и с предвкушением праздника. И от того, сколько любви и хорошего настроения вы вложите в выпечку своей халы, и будет зависеть ее вкус. Может быть, в этом и заключался главный секрет наших бабушек и главная тайна субботней халы. И потому очень не хочется верить, что он действительно навсегда утерян – этот старый еврейский секрет.

Попробуйте – и, может быть, у вас получится?

Большая хала

1. Возьмите 2,2–2,3 кг муки (чтобы можно было прочесть благословение на приготовление халы) и всыпьте ее в большую форму.

2. В другой посудине разведите примерно 115 г свежих дрожжей в 1/2 чашки теплой воды, добавьте туда 1/2 ч. л. сахарного песка и перемешайте. Сделайте в муке углубление и налейте туда получившуюся смесь. Перемешайте ее с мукой и дайте этому рукотворному «кратеру» постоять минут пять – пока не появятся пузырьки.

3. Смешайте в стеклянной миске 6 яиц, 3/4 чашки растительного масла, 2 ст. л. соли и примерно 1,5 чашки сахарного песка. Осторожно влейте в пузырящуюся мучную массу примерно 3,5 чашки воды, то и дело перемешивая муку деревянной ложкой.

4. Месите тесто примерно полчаса, время от времени добавляя муку, а затем поставьте в теплое место и дождитесь, пока тесто поднимется вдвое.

5. Теперь отделите халу, прочитав благословение, сплетите халу по принципу, описанному в предыдущем рецепте, и пеките в предварительно прогретой духовке при температуре 150 °С.

Хала (рецепт, позаимствованный моей женой у нашей соседки Нехамы)

1. Смешайте в большой (желательно, эмалированной) миске полстакана растительного масла, 3 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, влейте в эту смесь 1 стакан кипятка и размешайте.

2. Влейте в эту смесь полстакана холодной воды и снова размешайте. Разведите в теплой воде 40–50 г

дрожжей, отдельно сбейте 3 яйца и все это влейте в миску. Уловили?

3. Теперь засыпьте в миску 4–5 стаканов муки и замесите тесто.

4. Вымесите его на доске, пока оно не перестанет прилипать к рукам (если надо, можете добавить немного муки).

5. Положите тесто обратно в миску, накройте его полотенцем и поставьте в нагретую, но не горячую духовку на 1 минуту, после чего выньте и оставьте в теплом месте на 1 час.

6. Удвоившееся в объеме тесто разделите на 4 части, а затем каждую часть разделите еще на четыре части и раскатайте их руками в «колбаски». Затем переплетите эти колбаски «косичкой», и у вас получатся заготовки для четырех хал.

Устали? И это тогда, когда, по существу, все только начинается?!

7. Поставьте халы на смазанный противень и оставьте их минут на 45 подниматься.

8. Взбейте еще 1 яйцо, щедро смажьте им халы, посыпьте маком или кунжутными семечками, поставьте в предварительно прогретую духовку и 30–40 минут пеките при температуре 180–190 °С.

Но и это еще не все! Халы нужно снять с противня на деревянную доску, укрыть их салфеткой, а затем плотным полотенцем. Минут через 10–15 полотенце можно снять, а вот салфетку оставьте до тех пор, пока халы окончательно не остынут…

Классическая хала

1. Разведите 45 г свежих дрожжей в теплой воде, добавьте к ним 2,5 чашки воды, 1/2 чашки сахарного песка, чуть больше 1/4 чашки растительного масла, 4 предварительно хорошо взбитых яйца и хорошенько перемешайте.

2. В полученную смесь добавьте 3 чашки муки, тщательно размешайте и добавьте еще 3 чашки, снова размешайте и всыпьте третьи 3 чашки муки.

3. Месите тесто, пока оно не станет податливым и упругим.

4. Положите тесто в большой промасленный сосуд и

оставьте в теплом месте часа на полтора, пока тесто не удвоится в размерах. «Побейте» его кулаками, чтобы не было воздушных шаров.

5. Отделите халу, сформируйте буханку или сплетите из теста «косичку» и положите на смазанный маслом противень. Сверху помажьте смешанным с водой яичным желтком (моя бабушка в качестве «кисточки» для смазывания халы использовала, как я сейчас помню, пучок связанных перьев).

6. Щедро посыпьте маком или кунжутными семечками и выпекайте в течение получаса при температуре 180 °C.

Кто как ест халы

«Боже, какой невоспитанный человек этот Любавичский ребе! [41] Он рвет халы рукой!» – воскликнула одна знакомая дама, увидев на видеокассете праздничное застолье в доме покойного рабби (да будет благословенна память праведника!). Все попытки объяснить даме, что у рабби за плечами два престижных университета, что речь идет об одном из самых образованных и культурных людей прошлого века, наталкивались на ее недоверчивый, ироничный взгляд. Она так, увы, и не смогла понять, как можно рвать халу руками, чтобы раздавать ее окружающим. Да и сами окружающие ребе хасиды вели себя, с ее точки зрения, более чем странно – каждый из них стремился опередить другого, словно опасаясь, что ему не достанется кусочек из рук ребе.

Нужно знать и любить хасидскую традицию, чтобы понять смысл происходящего за хасидским столом. И тем более – за столом ребе!

Если вы оказались в религиозном еврейском доме в субботу, причем не очень хорошо знакомы с его хозяевами (такое бывает – и нередко), то по тому, как в нем едят халу, вы можете очень многое о них узнать.

Если хозяин, прочтя благословение на хлеб, аккуратно разрезал халу ножом и предложил каждому из гостей самому взять кусочек и обмакнуть его в соль – значит, ваши хозяева принадлежат к «литовскому» направлению в иудаизме.

А вот если халу ломают, а затем, обмакнув свой кусок в соль и откусив от него, хозяин начинает делить его между присутствующими, можете быть уверены, что хозяин этого дома – хасид.

Халы

Есть в этом делении халы руками что-то завораживающее и теплое, напоминающее о братстве между всеми евреями. Ну, а если халу делит крупный раввин и цадик, то получить из его рук кусочек халы – большая честь и большая удача. Вообще, та или иная пища со стола рабби, переданная им лично в руки или специально посланная им какому-то из своих хасидов, как считается, может обладать чудодейственными свойствами. Кому-то эта пища может принести долгожданную удачу, кому-то – помочь избавиться от неприятностей и болезней, а кому-то – просто облегчить последние страдания в случае смертельной болезни. Много рассказов о таких подарках ребе доводилось мне слышать в свое время в Бней-Браке…

И еще очень важен сам порядок разделения халы. В любом еврейском доме, независимо от того, хасидский он или «литовский», после благословения хозяин ест халу сам, а затем дает ее своей жене – самому близкому ему человеку. Это правило нарушается только в том случае, если за столом находятся мать или отец хозяина дома – тогда второй по счету кусок полагается отцу, третий – матери, четвертый – жене, ну, а далее хала распределяется по принципу старшинства между членами семьи…

Глава вторая. «Дичь, птица и рыба»

Нееврею, да и еврею, слишком далеко отошедшему от еврейской традиции, пожалуй, трудно понять, что же такого находят религиозные евреи в соблюдении субботы в соответствии с нашей традицией; почему субботе посвящены такие возвышенные и прекрасные стихи наших великих поэтов; почему этот день принято сравнивать с царицей, с желанной невестой, с раем, в котором некогда жили прародители человечества…

«Да как это можно – целый день ничего не делать, никуда не ездить, не смотреть телевизор?! – восклицает такой еврей. – Что это вообще за отдых – без телевизора?!»

Но, оказывается, можно!

Можно так засидеться с друзьями за интересной беседой, за спорами о Торе, о литературе, о самых главных вопросах бытия, чтобы начисто забыть, что в это самое время по телевизору идет тридцатая часть телесериала, в которой Мария наконец обнаруживает, что Хулио является ее родным сыном от Хосе-Марио, а вовсе не любовником Исабель, как все думали до этого. Можно перенести поездку к друзьям, скажем, на вечер ближайшего четверга, а вместо этого отправиться всей семьей в парк и вдоволь наиграться там с детьми – так, чтобы уже после окончания празднования прихода субботы они часов в девять отправились спать и вы с женой могли наконец остаться одни…

Да, чтобы понять всю прелесть еврейской субботы, почувствовать, что ее запреты и предписания не только не сковывают вас по рукам и ногам, а наоборот, позволяют вам прожить по-настоящему насыщенный, полноценный день, нужно хотя бы один раз в жизни провести субботу так, как проводили ее наши бабушки и дедушки. И, разумеется, оказаться за обильным субботним столом, порядок блюд на котором был расписан за многие столетия, а то и тысячелетия до нашего рождения.

Он действительно должен быть обильным, этот стол, так как в субботу евреям предписано наслаждаться всеми радостями этого мира, а ведь еда – одно из таких наслаждений. В Талмуде утверждается, что деньги, потраченные на приготовление субботней еды, не входят в общий семейный бюджет – они как бы даются нам свыше, в дополнение к нашему обычному заработку. И потому в еврейских семьях никогда не скупились на субботние покупки – евреи из кожи лезли, чтобы на столе в этот день стояли, как поется в одном из субботних гимнов, «барбурим, слав у-дагим» – «дичь, птица и рыба».

Обычно после освящения субботы – субботнего кидуша, о

порядке которого я расскажу чуть ниже, – в пятницу вечером сначала подаются рыбные блюда. Затем их сменяет густой суп или бульон, потом блюда из говядины, утки или индюшатины, символизирующие «дичь», к ним добавляется блюдо из курицы, то есть из той самой «птицы», о которой поется в песне. И уже после всего этого следуют цимес, компот и другие виды десерта. Утром в субботу подаются горячие чолнт, кугель и всевозможные закуски, а когда приходит время третьей – последней – субботней трапезы, на стол подают всевозможные салаты, рыбу, селедку, а иногда и сыр.

Словом, не такое это простое дело – приготовить классический еврейский субботний стол, и именно этому мы будем сейчас учиться.

Начнем мы, пожалуй, с рыбы, точнее – с фаршированной рыбы, гефилте фиш.

Сегодня это блюдо стало настоящим символом еврейской кухни, а ведь появилось оно относительно недавно – три столетия тому назад. Причем его широкое распространение среди ашкеназских (европейских) евреев связано с тем, что именно раввины Европы издали галахическое постановление, запрещающее в субботу даже во время трапезы отделять плоть рыбы от ее костей с помощью каких бы то ни было столовых приборов. Так что же – прикажете отказаться от рыбы в субботу? Разумеется, нет! И еврейские хозяйки стали отделять филе рыбы от костей еще до наступления субботы и искать способ, как его приготовить. При этом перед ними одновременно стояли две очень непростые задачи: во-первых, это рыбное филе должно было быть вкусным, а во-вторых, его должно было быть много, даже если самой рыбы было мало, – чтобы хватило на всю большую еврейскую семью.

Так, благодаря кулинарному таланту неведомых еврейских женщин и была изобретена гефилте фиш, по которой нередко судили о кулинаром мастерстве хозяйки. И моя баба Белла была по части приготовления этого блюда не просто мастером, а, я бы даже сказал, гением. Во всяком случае, мне всегда казалось, что я могу съесть целую кастрюлю, а то и две сделанной ею фаршированной рыбы. И вот как она готовилась…

Гефилте фиш в бульоне

1. Средней величины – весом примерно 1,5 кг – щуку очистите от костей, пропустите через мясорубку вместе с луком и добавьте в получившийся фарш 3 яйца, немного

соли и перца, 1/2 стакана муки из мацы.

2. Выложите фарш в деревянную миску и хорошо вымешайте. Одновременно положите в кастрюлю голову щуки, кости, кожицу – словом, все, что от нее осталось, 2 разрезанные на 4 части луковицы, 2 нарезанные моркови, соль и перец, залейте водой так, чтобы она покрывала продукты, доведите ее до кипения и варите на малом огне 2 часа.

3. Процедите бульон и снова поставьте его на огонь.

4. Мокрыми руками сделайте из рыбного фарша овальные котлеты, положите их в кипящий рыбный бульон и варите на слабом огне 1,5 часа.

Каждую следующую порцию фаршированной рыбы кладите в бульон только тогда, когда он закипит после предыдущей порции.

Когда будете подавать гефилте фиш на стол, не забудьте на каждую котлету положить кружок моркови (между прочим, из-за этого кружка моркови многие дети из еврейских религиозных семей лет до пяти искренне верят, что рыба плавает в море или реке с оранжевой ермолкой на голове).

Кстати, если вы затем сварите в оставшемся бульоне крупно нарезанную картошку, то у вас получится замечательный гарнир к гефилте фиш, известный каждому еврею под названием «фиш-картошка».

При этом стоит помнить, что рецептов приготовления гефилте фиш на самом деле великое множество. Румынские евреи готовили это блюдо несколько иначе, чем венгерские, венгерские – иначе, чем литовские, а литовские – не совсем так, как его

готовили в украинских местечках, и совсем не так, как в Польше. Больше того – несколько раз мне приходилось быть свидетелем споров между евреями, каждый из которых с пеной у рта доказывал, что та гефилте фиш, о которой рассказывает его собеседник, – это не совсем гефилте фиш, а то и вовсе не гефилте фиш. Но, может быть, это даже к лучшему – ведь благодаря этой разноголосице в рецептах, сегодня каждая еврейская хозяйка может выбрать тот из них, который больше всего придется по вкусу ее семье и который ей самой больше понравится готовить. И потому – вот вам еще несколько рецептов, каждый из которых – уж поверьте мне на слово! – является рецептом настоящей гефилте фиш.

Гефилте фиш с жареным луком

1. Как следует из самого названия этого рецепта, начать в данном случае следует с жарки мелко нарубленного лука (примерно 2–3 луковицы) в подсолнечном масле до золотистого цвета. Причем жарить лук следует в той же кастрюле, в которой будет вариться рыба.

2. Приготовьте рыбный фарш в точном соответствии с предыдущим рецептом, но добавив в него чуть больше размоченной булки, чуть меньше (не 2–3, а, скажем, 1–1,5) луковиц, но вместо недостающего лука перемолоть 2–3 дольки чеснока.

3. Добавьте к получившемуся фаршу большую часть жареного лука (оставив в кастрюле примерно 2 ст. л.).

4. Этим фаршем нафаршируйте куски рыбы.

5. На дно кастрюли поверх жареного лука нарежьте кружками морковь и свеклу (хватит одной большой моркови и одной свеклы среднего размера), а на них разложите куски рыбы. Посолите, поперчите, залейте холодной водой так, чтобы вода только покрыла рыбу, и варите на среднем огне 2 часа с момента закипания. Если вода сильно вскипела, можно долить немного холодной воды, но не позднее, чем за час до конца варки.

6. Остывшую рыбу разложите на блюде и украсьте морковью из соуса.

Гефилте фиш тушеная

1. Возьмите 1 карпа средней величины (весом примерно в 1 кг), почистите, выпотрошите, осторожно снимите кожу целиком, мякоть отделите от костей и пропустите через мясорубку или мелко порубите.

2. Добавьте в рыбный фарш 1/2 размоченной в теплой воде городской булки, 4 рубленые луковицы, 2 яйца, сахар, соль и перец по вкусу.

3. Постепенно вливая воду (если фарш против ожидания окажется слишком крутым, но в любом случае воды не должно быть больше 1/2 стакана!), хорошо вымесите фарш и заполните им кожу рыбы.

4. На дно сотейника положите часть шелухи лука и нарезанной кружочками моркови, поверх них – рыбу и голову. Постарайтесь придать рыбе такой вид, чтобы непосвященному казалось, что ее вовсе не потрошили, а просто решили приготовить целиком, обложите по бокам и сверху луковой шелухой и морковью.

5. Залейте рыбу водой так, чтобы вода покрыла всю ее тушку, доведите до кипения и затем тушите примерно 2 часа на медленном огне.

Гефилте фиш запеченная

1. Пропустите через мясорубку 1,5 кг филе рыбы, 1

луковицу, добавьте в фарш замоченную в воде городскую булку, примерно 1,5 ч. л. соли, 1–2 щепотки перца, 1 яйцо и хорошо перемешайте.

2. Скатайте из фарша шарики величиной с крупные фрикадельки.

3. Положите в сотейник нарезанный лук и перец, посолите, поперчите, влейте 1 ст. л. томатного соуса, 2 ст. л. растительного масла, разложите поверх рыбные шарики и запекайте 45 минут в духовке при температуре 180 °С, периодически поливая шарики соусом.

Гефилте фиш с сырым луком

1. Почистите 2–3 карпов средней величины (а лучше всего, попросите это сделать продавца рыбы на рынке), нарежьте кусками и вырежьте мякоть.

2. Замочите в холодной воде 1 городскую булку и пропустите мякоть рыбы, булку, пару-тройку луковиц через мясорубку.

3. Добавьте в получившийся фарш 2 яйца, соль, перец по вкусу и хорошо перемешайте фарш.

4. Нафаршируйте куски рыбы этим фаршем.

5. На дно кастрюли положите нарезанные кружочками морковь и свеклу, нарезанную кольцами луковицу; поверх разложите куски рыбы, посолите, поперчите; залейте холодной водой так, чтобы она только покрыла рыбу, доведите до кипения и варите 2–2,5 часа на малом огне.

6. Можно один-два раза долить в рыбу немного холодной воды (чтобы ослабить кипение, то есть не дать рыбе свариться), но не позже чем за час до конца варки.

Ну вот, с фаршированной рыбой более или менее разобрались, и теперь приходит черед «дичи». Кстати, если вы помните, в субботней песне поется «барбурим, слав у-дагим», а ведь слово «барбур» переводится в современном иврите как «лебедь». Однако знатоки Торы считают, что в те давние-давние времена, когда был написан этот субботний гимн, под «барбуром» понималась какая-то другая дикая птица, может быть, фазан, а может, павлин, и потому настаивают, чтобы это слово переводилось именно как «дичь». Но поскольку достать в наши дни фазана или павлина простому человеку хоть и можно, но все-

таки трудновато, да и подстреленную на охоте добычу еврею есть запрещено по той простой причине, что, как мы уже говорили, для того чтобы мясо было признано кошерным, птица или животное должны быть забиты особым, еврейским способом, то под «дичью» у евреев понималась обычно индюшатина или мясо утки. Не случайно Саша Чёрный[42] в своей знаменитой поэме-пародии на «Песнь песней» так рисовал еврейскую идиллию:

Царь Соломон сидел под кипарисом
И ел индюшку с рисом.
Пред ним, как воплощенный миф,
Лежала Суламифь.
И, высунувши розовенький кончик
Единственного в мире язычка,
Как кошечка при виде молочка,
Шептала: «Соломон мой, Соломончик!»

Так что, как видите, делать нечего – придется учиться готовить индейку с рисом, индейку с гречневой кашей и просто индюшачье мясо, которое чрезвычайно популярно в Израиле.

Индейка с рисом. Вариант первый

1. В 1 чашку сырого риса добавьте 1 ст. л. концентрата лукового супа, высыпьте смесь на дно глубокой металлической формы, залейте 2–3 чашками воды, добавьте соль и приправы по вкусу.
2. Сверху в форму положите цельную индюшачью грудинку (весом примерно в 1 кг), натертую солью, паприкой и другими приправами, которыми у вас в семье принято пользоваться при приготовлении мяса.
3. Накройте форму алюминиевой фольгой и пеките примерно 1 час при темепературе 180 °С.
4. Через час снимите фольгу и пеките примерно еще полчаса, время от времени заглядывая в духовку или в электрогриль, чтобы не пропустить момент, когда индейка начнет подгорать.

Индейка с рисом. Вариант второй

1. Потушите в отдельной кастрюле нарезанную кубиками индюшачью грудинку вместе с лавровым листом и перцем (естественно, не забудьте посолить). Можно также отварить цельную грудинку – в том виде, в каком вы принесли ее с рынка, а затем уже нарезать кубиками.

2. Вскипятите в кастрюле примерно 3 чашки соленой воды, добавьте в нее 1 чашку риса и варите его примерно 10 минут.

3. Перемешайте рис с кубиками вареной индюшатины, варите еще 5 минут, а затем добавьте в кастрюлю 100 г томатной пасты или протертых помидоров, немножко мясной подливы, оставшейся от варки грудинки, и варите до полной готовности риса, которая определяется на вкус и никак иначе.

Фаршированная индейка

Учтите, что если вы попытаетесь с ходу засунуть индейку в печь, ничего хорошего из этого не выйдет.

1. Начните с приготовления начинки – сварите гречневую кашу, вбейте в 1 чашку каши яйцо, добавьте соли и отставьте в сторону.

2. После этого нарубите 1 стебель сельдерея, нарежьте кубиками 1 луковицу, 1–2 средние моркови, 1/2 чашки консервированных грибов и обжарьте их в растительном масле.

3. Смешайте обжаренные овощи с кашей, влейте 2 чашки свежего куриного бульона и варите 15 минут. Перед тем как снять с плиты, добавьте в смесь немного (1/4-1/8 ч. л.) сухой петрушки, эстрагона и мускатного ореха. Ну вот, начинка готова!

4. Нафаршируйте получившейся начинкой полость индейки. (Оставшуюся начинку можно завернуть в фольгу и запечь вместе с индейкой.) Чтобы индейка аппетитно подрумянилась, полейте ее со всех сторон маслом или расплавленным маргарином. Посолите, поперчите и посыпьте паприкой… Уф! Ну, а как вы думали?! «Ведь все хорошее, друзья, дается нам недешево!»

5. Сейчас нужно подготовить к выпечке глубокий противень. Порежьте лук, сельдерей, уложите на дно противня, залейте водой и прикройте решеткой.

6. Только после этого положите индейку на решетку грудкой вниз и пеките при температуре 160 ˚С, пока она не станет мягкой. Да не забудьте через каждые 45 минут переворачивать индейку и поливать ее со всех сторон маслом или маргарином…

Гершеле и фаршированная индейка

Фаршированная индейка, несмотря на всю трудность ее приготовления, является классическим и одним из самых излюбленных блюд еврейской кухни. Это доказывает хотя бы история, произошедшая однажды со знаменитым еврейским шутником Гершеле Остраполлером. Во время некоего праздничного застолья, в котором принимал участие и Гершеле, на стол подали индейку, фаршированную гречневой кашей. Среди множества гостей на этом празднике был и один еврейский богатей, давно уже недолюбливавший Гершеле за его злые шутки в свой адрес. Не успела индейка появиться на столе, как богач придвинул блюдо к Гершеле и громогласно объявил:

– Вы, Гершеле, вечно голодны, и потому я предлагаю, чтобы первым эту индейку отведали вы. Только учтите: то, что вы сделаете с блюдом, я сделаю с вами: начнете с крылышек – я вам руки переломаю, начнете с шеи – дам по шее…

– А, может, не надо? – жалобно спросил Гершеле. – Откажитесь от этой вашей идеи, вам же хуже будет, а?!

Но богач продолжал настаивать на своем, вновь повторив свою угрозу.

И тогда Гершеле сунул указательный палец в гузку индейке, вытащил кусочек фарша, положил себе в рот и закатил глаза,

демонстрируя всем вокруг испытываемое им неземное блаженство.

– Теперь – ваша очередь! – сказал Гершеле богатею, и того словно ветром сдуло из-за стола…

Печеная индейка

В принципе, вы вполне можете взять просто цельную индюшачью вырезку, натереть ее со всех сторон солью, чесночным порошком и паприкой или же вместо чесночного порошка обложить тушку в разных местах половинками чесночных зубчиков, положить на смазанный маслом противень и запечь в духовке или в электрогриле. Поверьте – за субботним столом съедят все до кусочка и попросят добавки.

Чрезвычайно популярными на еврейском субботнем столе считались и блюда из утки. Но приготовить эту птицу так, чтобы все по достоинству оценили ее неповторимый вкус, довольно непросто, и потому именно с уткой еврейки во все времена пускались в самые рискованные кулинарные эксперименты.

Утка с апельсинами

1. Поджарьте 1 банку (400 г) мелко нарезанных консервированных грибов на утином жиру или растительном масле вместе с 1/2 пучка петрушки, не забыв при этом посолить и чуть поперчить грибы.
2. Откошерованную утиную печень (о том, как следует кошеровать печень, мы уже говорили в первой части книги) слегка поджарьте на растительном масле, перемелите и смешайте получившийся фарш с жареными грибами.
3. Все это снова поджарьте, а затем перемешайте с 3 сырыми яйцами и 2 замоченными, выжатыми и растертыми городскими булочками.
4. Получившейся смесью нафаршируйте утку, полейте и слегка поперчите ее снаружи, положите на противень и налейте на него немного горячей воды.
5. Обложите утку нарезанными кружочками помидорами, луком, морковью и тушите в духовом шкафу до тех пор, пока утка не станет мягкой, время от

времени поливая ее красным вином.

Вы хотите знать, при чем тут апельсины? А при том, что в них и заключается самый цимес!

6. После того как утка будет готова, оставшийся сок с овощами посыпьте небольшим количеством муки и прожарьте всю эту смесь в течение нескольких минут.

7. Выжмите 1 апельсин, смешайте его сок с красным вином в пропорции 1:1, натрите на терке немного апельсиновой кожуры и добавьте его в смесь вина и сока.

8. Прокипятите теперь эту смесь, процедите и вылейте на разрезанную на блюде утку.

«Вуаля!» – как говорят в таких случаях французы. А также некоторые, даже совсем не французские евреи.

И значит, можно переходить к разговору о блюдах из курицы, которые (особенно за неимением утки и индейки) обычно и составляют основу субботнего еврейского стола.

Развяжите пояса…

Пожалуй, трудно найти выросшего в Советском Союзе человека, которому было бы незнакомо выражение «затянуть пояса» – всю свою тамошнюю жизнь мы только и делали, что затягивали их в ожидании грядущей победы коммунизма.

Однако мало кому известно, что в иврите есть прямо противоположное выражение – «развязать пояса» – и вошло оно в язык из Иерусалимского Талмуда.

Дело в том, что этот Талмуд писался в то самое время, когда в Вавилоне жила богатая и влиятельная еврейская община. И многие члены этой общины были так толсты, что для того, чтобы живот не мешал им передвигаться при ходьбе, они затягивались, точнее, даже заворачивались в широкие пояса, этот живот поддерживавшие. Но есть в таком «затянутом» состоянии было совершенно невозможно, и потому перед едой вавилонским евреям приходилось эти пояса развязывать и разматывать, а затем снова завязывать…

«Но тогда почему выражение “развязать пояса” встречается именно в Иерусалимском, а не в Вавилонском Талмуде?!» – вправе спросить читатель.

Погодите, обо всем по порядку. Дело в том, что умные, хорошо упитанные еврейские юноши из зажиточных вавилонских семей часто приезжали учить Тору на землю предков, в Эрец-Исраэль. Можно только представить, как смотрели на них влачившие в те дни полунищенское существование евреи Святой

земли!

И вот, сидя в Иерусалиме, еврейские мудрецы обсуждают вопрос о том, как может человек получить наибольшее наслаждение от святой субботы. И приходят к выводу, что для того, чтобы человек получил истинное удовольствие от обильной субботней трапезы, он за несколько часов до прихода Царицы-Субботы должен воздерживаться от еды. Мудрое, согласитесь, решение – ведь даже самое немудреное блюдо кажется божественно вкусным и доставляет огромное наслаждение, если вы успели хорошенько проголодаться.

– Стоп! – сказал тут один из мудрецов. – А как быть с вавилонскими евреями? Что делать, если они сели за стол до наступления субботы и уже развязали пояса?!

На том и порешили: все евреи должны после полудня в пятницу воздерживаться от приема пищи до наступления субботы. Все – за исключением вавилонских евреев! Потому что если уж те сели за стол и «развязали пояса», то не заставлять же их подниматься, снова заворачиваться в пояс, чтобы потом, во время субботней трапезы, они его снова развязывали! Да и если уж они привыкли так много есть, то – кто знает?! – может быть, воздержание, упаси Бог, повредит их здоровью! И что тогда подумают их папы и мамы об их учителях и наставниках, когда сыновья вернутся со Святой земли в свой Вавилон?!

Так появилось в иврите выражение «развязать пояса». Понимают его, правда, разные люди по-разному. Одни считают, что оно означает призыв не останавливаться на полдороге – дескать, если уж развязал пояс, продолжай «есть», делай свое дело, не оглядываясь назад. Другие употребляют его в качестве аналога русского выражения «жить на широкую ногу», позволять себе больше, чем другие, не экономить. Ну, а третьи произносят его с чуть брезгливой интонацией – чтобы подчеркнуть чью-то распущенность, неумение человека совладать с собственными страстями. Словом, в значении, весьма близком к русскому «распоясаться»…

А еще с тех самых пор принято в пятницу примерно после полудня воздерживаться от пищи вплоть до того момента, пока вся семья не усядется за субботний стол. Нет, конечно, вы можете что-нибудь перехватить и выпить стакан чаю, если уж очень голодны, но вот наедаться и «развязывать пояса» не стоит – чтобы в полной мере ощутить весь вкус вечерней субботней трапезы.

Глава третья. Еще одна ода курице

Ну, кто же, в самом деле, не знает, что евреи любят курочку?!

В своих великолепных мемуарах «Куда же мы мчались?» Александра Катаева-Венгер описывает, как ее, тогда пятилетнюю девочку, третировала нянька-антисемитка в детском саду: «Вы дома едите куг`очку?… Ах, ты тоже любишь куг`очку! Ну, я тебе покажу куг`очку!»

Кого из нас не попрекали в детстве этой самой нашей врожденной картавостью и любовью к «куг`очке»?! Попрекали, насмехались, обидно передразнивая, попрекали так часто и зло, что, казалось, мы эту самую «куг`очку» должны были бы возненавидеть!

Но, как ни странно, этого не произошло. Куриный бульон, глотая слезы, варили еврейские матери своим чахоточным детям, курица всегда оставалась неотъемлемой частью еврейского субботнего и праздничного стола, входя в состав даже не десятков, а сотен блюд еврейской национальной кухни. И сегодня, когда мой сын, лукаво заглядывая перед субботой на кухню, задает вопрос: «Курица будет?», когда жена выносит на огромном подносе и ставит на субботний стол фаршированную курицу или курицу с картофелем, я усмехаюсь и говорю кому-то уже бесконечно далекому из моего собственного детства: «Ну, что – взяли?! Да, мы любим курочку!»

А сколько прекрасных еврейских историй связано именно с курицей, предназначенной для субботнего стола! Одну из таких историй мне довелось услышать в Бней-Браке – своеобразной религиозной столице Израиля – от старого раввина Авраама Минке на одном из его уроков Торы.

«Жил когда-то в Бней-Браке один резник, человек очень праведный, – рассказывал рав Минке. – И вот однажды приснился ему странный сон. Будто сидит он накануне субботы у своего дома и приходит к нему одна бедная вдова.

– Реб шойхет, – говорит она ему, – не могли бы вы сейчас зарезать мне курочку?

– Да ты что! – отвечает резник. – Какую еще курочку?! Я уже в микву сходил, на молитву настроился…

– Понимаете, – расплакалась вдова, – всю пятницу я работала, чтобы заработать на эту курицу, чтобы и у моих детей суббота была субботой. Поэтому и купила ее только сейчас. Смилуйтесь, реб шойхет…

Долго упрашивала она резника, но он так и не согласился – шутка ли сказать: он уже в микву сходил, на молитву настроился,

какая тут может быть курочка?!

А ночью резник умер. Умер и предстал перед Небесным Судом.

– За всю твою праведную жизнь, – говорят ему там, – ты должен был бы удостоиться рая. Но то, что ты сделал в последний день своего пребывания на земле, оставив вдову и ее детей голодными в субботу, перечеркивает все твои заслуги. И потому твоя душа должна пройти через горнило очищения. Выбирай сам, каким образом ты можешь очиститься: хочешь, возвращайся обратно на землю, а хочешь – пройди через пламя Геенома.[43]

Подумал, подумал резник и сказал, что выбирает Гееном. Тут же подхватила его неведомая сила, закружила и начала увлекать в ад. Все ближе и ближе ворота Геенома, все горячее его дыхание, все страшнее становится резнику.

– Нет! – закричал он. – Не хочу в Гееном, лучше обратно на землю…

И на этом месте резник проснулся.

Много-много лет прошло с того сна. И вот как-то раз сидит наш резник накануне субботы у своего дома и приходит к нему одна бедная вдова.

– Реб шойхет, – говорит она ему, – не могли бы вы сейчас зарезать мне курочку?

– Да ты что! – отвечает резник. – Какую еще курочку?! Я уже в микву сходил, на молитву настроился…

– Понимаете, – расплакалась вдова, – всю пятницу я работала, чтобы заработать на эту курицу, чтобы и у моих детей суббота была субботой. Поэтому и купила ее только сейчас. Смилуйтесь, реб шойхет…

Долго упрашивала она резника, но он так и не согласился – шутка ли сказать: он уже в микву сходил, на молитву настроился, какая тут может быть курочка?!

И вот вступила в свои права Царица-Суббота, помолился резник в своей синагоге, пришел домой, налил в бокал для кидуша отменного вина. Встал, чтобы произнести субботнее благословение… да так и замер – свой давний сон вспомнил.

– Ну-ка, – говорит он жене и детям, – собирайте все, что есть на столе, все разносолы, и пойдем в дом той женщины, что ко мне днем приходила.

Заявляются они в этот дом, а там вдова и ребятишки – мал мала меньше – сидят за пустым столом… Достали тут резник и его жена свои разносолы и устроили вдове и ее детям настоящую субботу, какой она и должна быть: со вкусной едой, с беседами о Торе, с песнями и танцами…

А ночью резник умер. И наверняка попал в рай. Потому что

все-таки был человеком праведным. За это, наверное, и предупредили его свыше – чтобы он в последний день своей жизни глупостей не наделал!»

А теперь хотите, давайте поспорим на что угодно, какое именно блюдо из курицы было на столе у резника в тот день?! Сто против одного, что именно фаршированная курица, ибо нет ничего вкуснее и нежнее этого блюда, если оно приготовлено с любовью, – за исключением, разумеется, приготовленной с любовью фаршированной рыбы, ну и еще пары-тройки блюд, о которых мы позже поговорим. Так что, господа, прошу любить и жаловать…

Курица фаршированная

1. С целой, хорошо прочищенной курицы аккуратно снимите кожицу, стараясь ее не испортить.

2. Отделите мясо от костей, пропустите его через мясорубку, добавьте 1–2 ст. л. куриного жира, 1–2 зубчика толченого чеснока, 2 яйца, соль.

3. Все это тщательно перемешайте и переложите фарш на куриную кожицу. Посередине положите нарезанные ломтиками сваренные вкрутую яйца, кожу стяните и зашейте.

4. Заверните курицу в марлю, связав ее концы, положите в кастрюлю, залейте горячей водой и варите на малом огне до готовности.

5. Сваренную курицу слегка остудите под легким

прессом, чтобы из нее ушла жидкость, и нарежьте на куски.

6. Из куриных костей сварите бульон и процедите его.

7. Положите на тарелки куски фаршированной курицы, зажаренную на курином смальце картошку и все это залейте куриным бульоном.

Но, как видите, готовить фаршированную курицу – дело довольно хлопотное, а далеко не у всех хозяек есть время стоять у плиты. Тем более в пятницу – когда всю варку-жарку нужно закончить перед зажиганием субботних свечей. И потому я хочу поделиться с вами рецептом блюда, который придумала моя жена. Придумала не от хорошей жизни – просто первую половину дня в пятницу она обычно работает и накануне субботы всегда оказывается в состоянии цейтнота, так что на особые кулинарные изыски времени у нее не остается. Но зато первое, о чем спрашивают ее дети наших друзей, решивших встретить с нами субботу, – будет ли подана на стол курица с картошкой? Потому что такой курицы с картошкой у них дома почему-то не готовят. А ведь все предельно просто…

Курица, запеченная с картошкой

1. 1 курицу средней величины натрите со всех сторон солью, при желании присыпьте сладкой красной паприкой и положите на противень.

2. Нарежьте крупными кусками 5–6 небольших картофелин (каждую картофелину разрежьте на 4 или даже только на 2 части), обложите курицу этими кусками со всех сторон, чуть-чуть присолите и поставьте противень запекаться при температуре 200 °С примерно 45–50 минут (точнее, до тех пор, пока и курица, и картошка не покроются коричневой корочкой).

На стол курицу следует подавать вместе с картошкой, которую предварительно неплохо полить образовавшимся на противне соком.

Глава четвертая. Обычаи и традиции субботы

Разумеется, я не смогу рассказать вам на этих страницах про все законы, обычаи и традиции соблюдения субботы – для этого понадобилась бы целая книга, причем раза в три более толстая, чем та, которая сейчас лежит перед вами. Мне же придется лишь ограничиться рассказом о тех основных моментах субботней трапезы, знание которых позволит вам отпраздновать субботу в соответствии с еврейской традицией и не попасть впросак, если вы вдруг оказались в субботу в гостях у ваших религиозных друзей.

И начнем мы, пожалуй… Да, начнем с зажигания субботних свечей – той самой заповеди, которая, как мы уже говорили в главе о хале, является одной из самых главных в иудаизме, даруя мир и благословение еврейскому дому и долголетие и семейное счастье его хозяйке. Сколько именно свечей следует зажигать в субботу? В принципе, никаких ограничений тут нет, но их должно быть не меньше двух – в качестве, во-первых, символа двуединства заповеди «Помни день субботний, чтобы соблюдать его», а во-вторых, в знак того, что в доме есть два равноправных хозяина – муж и жена. В некоторых семьях принято, чтобы женщина зажигала свечи по числу всех членов семьи; в некоторых – чтобы, помимо хозяйки дома, по одной свече зажигала каждая из ее дочерей, а также женщина, которая намерена провести всю субботу в гостях в этом доме.

Зажигают субботние свечи за 18 минут до захода солнца (в Иерусалиме это принято делать за 40 минут до захода). После зажигания женщина закрывает глаза руками и произносит следующее благословение:

> *«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, освятивший нас своими заповедями и повелевший нам зажигать свечи субботы».*

Мне доводилось слышать, что пока женщина, стоя перед субботними свечами, держит руки перед глазами, она может обратиться к Всевышнему с какими угодно просьбами (но, разумеется, не с теми, которые противоречат Торе) – и Он прислушается к ним.

Виктор Бриндатч. «Зажигание субботних свечей»

Сразу после зажигания свечей мужчины уходят в синагогу, а женщины, если они решили остаться дома, начинают накрывать на стол. Вы даже не представляете, как это приятно для мужчины – когда он возвращается из синагоги и видит празднично накрытый стол, свидетельствующий о том, как его любят и с каким нетерпением ждут и жена, и все остальные члены семьи. Ну, а дальше начинают… нет, еще не садиться за стол, а петь.

Сначала вся семья поет «Шалом алейхем, малахей хашарет…» («Мир вам, Ангелы-служители…») – гимн, с которым мы приветствуем двух ангелов, посещающих, согласно поверью, в канун субботы каждый еврейский дом. Ангелы эти очень разные – если первый преисполнен любви к людям и пребывает в самом радушном расположении духа, то второй, напротив, раздражен и настроен по отношению к нам враждебно. И когда первый ангел видит еврейскую семью, собравшуюся за субботним столом, на который поданы самые разные вкусности, когда добрый ангел видит хорошее настроение и любовь друг к другу, он говорит своему товарищу: «Посмотри, как прекрасно в этом доме, какая замечательная семья живет в нем, сколько в нем радости и

теплоты! Пусть же у них будет так всегда!». И второму ангелу не остается в этом случае ничего другого, как пробурчать: «Амен!» – «Востину! Да будет так!».

Но вот они заглядывают в другой дом, где из-за семейных разборок не успели ни прибрать, ни как следует приготовиться к субботе, где все домочадцы волками смотрят друг на друга и все еще живут будничными страстями и заботами. «Вот они – твои евреи! – говорит второй ангел. – Посмотри, как они грызутся друг с другом даже внутри своей семьи! Посмотри, как они неопрятны, как суетны и скандальны даже тогда, когда им предоставляют возможность помириться и отдохнуть! Пусть же у них будет так всегда! Амен!» И доброму ангелу не остается ничего другого, кроме как, опустив голову вниз, шепотом повторить: «Амен!».

Сразу после этого гимна хозяин начинает петь отрывок из «притч» нашего царя Соломона Давидовича: «Жену радетельную кто найдет?! Намного выше жемчуга цена ее!» – выражая таким образом свою любовь и уважение к жене. И хотя даже самые религиозные евреи, заслышав эти слова в будни, с юмором комментируют: «И не ищи – такие жены давно перевелись!», в субботу они поют этот же отрывок очень даже старательно. И уже потом, после того как хозяин дома благословит детей, пожелав сыновьям уподобиться Эфраиму и Менаше,[44] а дочерям – Саре, Ривке, Рахели и Лее,[45] все усаживаются за стол.

На столе в этот момент должны всенепременно лежать две халы, покрытые сверху белой или расшитой салфеткой, бутылка вина или виноградного сока, бокал для освящения вина (желательно, чтобы он был серебряный, и уж в любом случае он должен быть красив и отличаться от других бокалов в доме) и рюмки по числу членов семьи. Халы накрываются салфеткой в память о той росе, которая покрывала сверху ман – пищу, ежедневно выпадавшую с неба во время странствий евреев по пустыне. Ну, а то, что их две, должно напоминать нам о том, что накануне субботы Господь посылал нашим предкам двойную порцию мана – чтобы евреи не занимались сбором пищи в этот святой день.

По знаку хозяина все встают. Наполнив бокал для кидуша вином (или, если в доме есть маленькие дети, виноградным соком) до самых краев, глава семьи поднимает его и произносит полушепотом:

> *«И был вечер, и было утро…* (Повышая голос) *день шестой. И завершены были небо и земля, и все воинство их. И завершил Бог в день седьмой работу, которой Он занимался, и покоился в день седьмой от всей работы*

Своей. И благословил Бог день седьмой, и освятил его, ибо это был день покоя от всей работы при сотворении мира.

Услышьте, наставники!
Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, сотворивший плод виноградной лозы».

Сразу после этого все присутствующие отвечают: «Амен!».

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, освятивший нас своими заповедями, и благоволивший к нам, и давший нам в наследие святую субботу Свою – в память о деянии сотворения мира, начала святых праздников, в напоминание о выходе из Египта. Ибо нас избрал Ты и нас освятил из всех народов, и святую субботу свою по любви и благосклонности Своей дал нам в наследие. Благословен Ты, Господь, освящающий субботу».

В субботу, которая пришлась на один из дней Суккота, кидуш делают в сукке и потому, прежде чем отпить из бокала, говорят:

«Благословен ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, освятивший нас своими заповедями и повелевший нам жить в шалаше».

После этого глава семьи обычно отпивает большую часть вина из бокала для кидуша, затем наполняет его снова и разливает вино всем домочадцам, начиная с жены. Впрочем, в каждой еврейской общине, в каждой семье существуют свои традиции освящения вином. Например, можно разлить вино по рюмкам до благословения, и после того, как оно будет прочитано хозяином, каждый просто пьет вино из своей рюмки.

Сразу после благословения над вином сидящие за столом поднимаются, чтобы омыть руки и произнести благословение на него (о том, как проводится омовение рук и что при этом надо произносить, я уже рассказал в первой части книги). Но так как после омовения рук запрещено вести какие-либо разговоры, а пока все члены семьи выполнят эту заповедь и снова усядутся за стол, пройдет довольно много времени, то обычно за столом начинается забавная игра в молчанку, во время которой каждый жестами и мычаниями пытается что-то сообщить другим. Но вот все снова расселись по своим местам, глава семьи сдернул салфетку с хал, соединил их в руках и произнес благословение на хлеб:

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, вырастивший хлеб из земли».

Отрезав или оторвав кусочек халы, хозяин съедает его, а затем раздает кусочки всем сидящим за столом. И уже после этого все могут приступать к еде, по окончании которой читается благословение на пищу – «биркат ха-мазон» – с соответствующими субботними вставками.

Утром трапеза проходит приблизительно так же, как и вечером, но сам текст утреннего благословения над вином отличается от вечернего. Кроме того, утром во время чтения этого благословения можно сидеть. Начать утреннее благословение на вино можно отсюда:

«Если дашь ты покой своим ногам в субботу, не занимаясь делами своими в Мой святой день, и назовешь субботу блаженством; и день, освященный Господом, почтишь; и не станешь вести себя, как в будни, не будешь искать выгод и от разговоров об этом воздержишься, – то удостоишься ты блаженства от Господа, и Я возведу тебя на высоты земли, и дам тебе насладиться уделом Яакова, отца твоего, – ведь уста Господа изрекли это.

И пусть соблюдают сыны Израиля субботу, сделав ее знаком союза с Богом на все поколения свои. Между мною и сынами Израиля знак она и вечное напоминание о том, что шесть дней творил Господь небо и землю, и в седьмой день не совершал никаких дел и пребывал в покое.

Помни день субботний, чтобы святить его. Шесть дней работай и делай всякое дело твое, а день седьмой – суббота – Господу Богу твоему. Не делай никакого дела ни ты, ни сын твой, ни дочь твоя, ни раб твой, ни рабыня твоя, ни скот твой, ни пришелец твой, который в воротах твоих. Ибо шесть дней создавал Господь небо и землю, море и все, что в них, и покоился в день седьмой. А потому благословил Господь этот день субботний и освятил его.

Услышьте, наставники!

Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, сотворивший плод виноградной лозы».

Сразу после этого все присутствующие отвечают: «Амен!».

Виктор Бриндатч. «Автопортрет. Благословение над вином»

Далее следует все то же омовение рук и уже знакомое нам благословение над двумя халами.

Наконец, до захода солнца еврейская традиция предписывает начать в субботу третью трапезу, во время которой уже обычно не произносится благословение над вином, а ограничиваются омовением рук и благословением над хлебом.

Следует помнить, что варить в субботу какую-либо пищу

запрещено. Запрещено также зажигать свет и огонь. Но, разумеется, это не значит, что евреи отказываются в субботу от горячей пищи. Нет, просто еще до начала субботы они ставят на газовую плиту специальную металлическую крышку – «плату» – и уже на ней разогревают пищу. В наши дни большинство еврейских семей пользуются специальными электрическими «платами», которые подогревают стоящие на них блюда.

Глава пятая. Просто кугель

Вот, наконец, мы и подошли к кугелю, являющемуся почти таким же атрибутом субботы, как и хала. Готовят кугель обычно загодя, в ночь с четверга на пятницу, или в пятницу утром, а потом его оставляют на горячей плате вплоть до субботнего утра. В том-то и заключается преимущество этого блюда, что оно, во-первых, как и хороший борщ, в течение суток-полутора не только не портится, но и становится вкуснее, а во-вторых, прекрасно сохраняет тепло. В сущности, кугель – это просто запеканка, как правило, из лапши или вермишели. Просто, да не просто – как все у евреев: в этой лапшовой запеканке причудливо перемешаны самые разные, казалось бы, совершенно несовместимые вкусы: она обычно одновременно и сладкая, и острая, от нее пахнет и корицей, и перцем…

И это только одна из разновидностей кугеля – локшн-кугель. Локшн – потому что так на идише обычно называют лапшу и вермишель. А ведь есть еще овощной кугель, кугель из картошки и даже мясной кугель!

Кстати, я всю жизнь ел локшн-кугель, причем не только по субботам и праздникам, но не знал этого почти до самого своего приезда в Израиль. Дело в том, что моя баба Белла почему-то называла кугель «бабкой» и именно так называли его многие евреи, по крайней мере – в восточной части Украины. И вот как он готовился…

«Бабка», она же кугель

1. Возьмите одну 350-граммовую упаковку лапши, отварите ее до готовности (согласно указаниям на упаковке) и откиньте в дуршлаг.

2. Положите лапшу в миску, добавьте 4–5 ст. л. растительного масла и дайте лапше остыть в этом масле.

3. Пока лапша остывает, взбейте 6–7 яиц, добавьте их в лапшу, а затем туда же добавьте соль, перец, 2–3 ст. л. молотой мацы. Тот, кто любит, чтобы в кугеле были смешаны различные вкусы, может влить в эту смесь немного густого сахарного сиропа (2 ст. л. сахара примерно на 1/4 стакана воды).

4. Все это тщательно перемешайте и попробуйте – не исключено, что вам в последний момент покажется, что вы добавили маловато соли или перца.

5. Положите полученную смесь в форму и запекайте ее в духовке при температуре 190–200 °С до тех пор, пока кугель не станет совершенно коричневым.

В Израиле одним из самых популярных является иерусалимский локшн-кугель – очень сладкий, очень острый и необычайно вкусный. Классический рецепт этого кугеля приведен в книге «Иерусалимская трапеза – 3000 лет»:

Иерусалимский локшн-кугель

1. Отварите и откиньте на дуршлаг 0,5 кг вермишели или тонкой и плоской яичной лапши.

2. Разогрейте на сковороде 1 стакан растительного масла, добавьте в него 1 стакан сахара и дождитесь, пока сахар полностью растворится в масле…

3. Бросьте в сковороду горсть сырой лапши и обжаривайте ее до тех пор, пока смесь сахара с маслом не приобретет коричневатый цвет. Теперь эту смесь лапши, сахара и масла смешайте с вареной лапшой.

4. Добавьте туда 6 взбитых яиц, 3 ч. л. перца, соль по вкусу, все это перемешайте и переложите в кастрюлю.

5. Кастрюлю сверху закройте вощеной бумагой, налейте на нее немного масла и все это запекайте в духовке при низкой температуре (150–170 ˚С) до тех пор, пока не исчезнет масло на бумаге и кугель не станет коричневым. Если все это займет несколько часов, не волнуйтесь – именно так и должно быть.

Замечу, что в доме, где есть дети, принято готовить не остро-сладкий, а просто сладкий кугель.

Сладкий локшн-кугель

1. Отварите 350 г яичной лапши, откиньте на дуршлаг и положите в большую миску.

2. Возьмите 5 яблок, почистите и порежьте их на кусочки.

3. Смешайте лапшу с пачкой маргарина или 1/2 стакана растительного масла, 6–8 взбитыми яйцами, 200–250 г темного изюма, кусочками яблок, 1/4 чашки сахарного песка (если вы уж очень любите сладкое и не боитесь диабета), 2 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. ванили. Соль по вкусу.

4. Тщательно все это перемешав, выложите смесь в форму так, чтобы ее толщина была не меньше 4–5 см, и пеките при температуре около 180 ˚С до тех пор, пока кугель не станет коричневым (выпекание займет примерно час).

Как я уже говорил, кугель готовят не только из лапши или вермишели, но и из картофеля и овощей. И я считаю себя просто обязанным привести здесь несколько таких рецептов.

Овощной кугель

1. Очистите 6–8 морковок, разрежьте на кусочки, положите на сковородку, залейте небольшим количеством воды, придавите морковь тяжелой крышкой и варите ее на сковороде, пока она не станет мягкой.

2. Отварите также 1/2 упаковки (имеется в виду израильская упаковка весом 500 г) стручковой фасоли.

3. Добавьте в морковь 2–3 взбитых яйца, 1 горсть проросших зерен пшеницы – так, чтобы у вас получилась довольно густая масса. Посолите.

4. Стручковую фасоль хорошенько разомните, добавьте в нее 1 яйцо, проросшие пшеничные зерна и соль.

5. Возьмите форму, уложите на ее дно морковную смесь, а сверху – смесь со стручковой фасолью, и выпекайте 45–50 минут при температуре 180 °С.

Картофельный кугель

1. Пропустите через мясорубку 6 средних картофелин и 1 луковицу.

2. Добавьте в получившийся фарш 3 яйца, 1/2 чашки молотой мацы, 7 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу.

3. Переложите все это в форму и запекайте в предварительно разогретой печи при температуре 180 °С до тех пор, пока кугель приобретет золотисто-коричневый цвет.

Азбука кашрута

Кашрут и дети

Это случается в каждом еврейском доме, где начинают соблюдать кашрут. Вроде бы уже никто не путает мясные и молочные тарелки, все вошло в свою колею, но вот самые маленькие члены семьи никак не могут понять и примириться с тем, что после того, как они поели мясное блюдо, им нужно подождать, прежде чем они смогут выпить чашку своего любимого «шоко» или какао.

Как поступать в этом случае?

Прежде всего, не допускайте стратегической ошибки: ни в коем случае не говорите детям, что это – запрещено. Запретный плод всегда сладок, сам запрет вызывает у ребенка внутренний протест и желание его нарушить.

Лучше попробуйте каждый раз терпеливо напоминать ребенку о том, что мы – евреи, у нас есть свои законы, которые определены самим Богом, и Бог хочет, чтобы мы их выполняли, и т. д. Можно придумать и другие причины. Например, одну мою знакомую в детстве ее мать, известный педиатр, уверяла, что смешивать мясное и молочное очень-очень вредно для здоровья, – опираясь при этом, разумеется, на свой профессиональный

авторитет…

Ну, а не получится убедить – просто отвлеките, переключите внимание ребенка на что-то другое, займите его какой-нибудь деятельностью. Когда же пройдет положенное время, можете сами первыми вспомнить о том, что уже можно есть молочное: «Видишь, время пролетело быстро, и ты можешь гордиться тем, что выдержал испытание и сохранил верность нашей традиции…»

Виктор Бриндатч. «Благословение детей в субботу»

Но самое главное: постарайтесь приучить ребенка к тому, что ему нельзя брать какую-либо пищу из чужих рук и есть в доме, в который вы пришли в гости, без вашего разрешения…

Ну вот, привел это старое еврейское правило и невольно вспомнил, как его воплощала в жизнь моя баба Соня: в детстве она то и дело рассказывала мне, как какая-то старая, похожая на злую колдунью бабка дала мне на улице конфету. Хорошо, что я не успел положить ее в рот: когда баба Соня разломила эту конфету, внутри нее была сливовая косточка: «злая колдунья» хотела, чтобы я подавился этой косточкой и умер. История эта произвела на меня такое впечатление, что лет до двенадцати я патологически боялся принять от кого-либо любое угощение.

Дело дошло до того, что однажды наша знакомая, с детьми которой я вышел на прогулку, купила всем нам мороженное, но как она меня ни упрашивала, я отказался принять от нее столь любимое мною эскимо. И этой совершенно растерявшейся от столь нелепой ситуации женщине пришлось в течение часа уговаривать меня взять у нее мороженое, пока оно окончательно не растаяло…

Признаюсь, сейчас я не думаю, что баба Соня (которая была очень и очень умна) выбрала самый лучший способ отучить меня принимать угощение от чужих людей. И, приучая к этому своих детей, я, разумеется, использовал уже другие педагогические приемы. Но когда я с младшим сыном как-то пришел на работу и он отказался взять печенье из рук моего коллеги, тот этому не удивился.

– Все понятно: еврейский ребенок! – сказал он. – Ну-ка, папа, скажи ему, что я – тоже еврей и печенье у меня – кошерное.

Глава шестая. Тот самый цимес!

Даже если вы не знаете ни слова на идише и думаете, что в Песах нужно есть куличи и крашеные яйца, вам все равно наверняка знакомо это сладкое (аж хочется зажмуриться!) слово – «цимес». Оно давно и прочно вошло в русский язык, и мы воспринимаем как нечто само собой разумеющееся, когда кто-то, заметив, что рассказчик пропустил какую-то весьма пикантную подробность, напоминает ему об этом, добавляя: «Ну, что ты! Это же самый цимес!».

Отсюда вы легко можете заключить, что слово «цимес» употребляется и на идише, и на иврите, и в русском языке в значении «смак», нечто вкусненькое, без чего просто невозможно представить ни хороший рассказ, ни щедро накрытый стол.

Что ж, это действительно так, ибо цимес – неотъемлемая часть праздничного и субботнего еврейского стола. Это то самое блюдо, которое и символизирует праздник. И не случайно, вспоминая о матери, убитой во время кишиневского погрома, рыжий Мотеле у Иосифа Уткина мгновенно вспоминает о цимесе – да, было голодно, было темно, но была жива мама и на столе был цимес. А теперь, без мамы, какой же может быть цимес в жизни?!

И сколько жизнь ни упряма,
Меньше, чем мало – не дать.
И у Мотеле
Была мама,
Еврейская старая мать.

Как у всех, конечно, любима.
(Э-э-э… Об этом не говорят!)
Она хорошо
Варила цимес
И хорошо рожала ребят…

Вообще цимесу посвящены десятки, а может быть, и сотни страниц еврейской классики. Это блюдо стало главным «героем» рассказа Шолом-Алейхема «Праздничный цимес» – о кисло-сладко-горьком еврейском житье-бытье.

Помните? Да о чем я спрашиваю – конечно, помните!

«И вот послушайте историю: в прошлом году накануне Суккеса морковь страсть как вздорожала. Привозить ее, что ли,

перестали, кто их знает, только каждая морковочка на вес золота. Но ничего не поделаешь: цимес моему мужу милее всего. Он и от рыбы готов отказаться, и от мяса, и от всего прочего, был бы только цимес! Хотя я-то знаю, что так только говорится, будто прочее ему нипочем: цимес ведь подается напоследок, – значит, нетрудно быть уступчивым…

Принесла я, значит, с базара морковь, почистила ее, нарезала и поставила к огню. Что мне вам сказать: райская еда! Недаром богачи едят цимес в будни, на это у них ума хватает!..»

Да, цимес действительно всегда подается напоследок, и каждая еврейская хозяйка готовила его по своему собственному рецепту, который держался в строгом секрете и передавался исключительно от матери к дочери. Как правило, в рецепт входят несколько составляющих, но, независимо от рецепта, цимес всегда готовится на очень малом огне и очень долго: так, чтобы вкус его составных частей слился воедино – во вкус цимеса.

Разумеется, я просто не в состоянии привести здесь даже половину наиболее распространенных вариантов цимеса. Поэтому начнем с самых-самых известных и популярных, а в будущем попробуем снова вернуться к этой теме.

Цимес морковный с мясом

1. Нарежьте кружочками 1,5 кг моркови.
2. Положите в сотейник и залейте водой так, чтобы она покрывала морковь.
3. Варите на малом огне в течение 2 часов. Добавьте нарезанную кусками мякоть говядины или курицу (примерно 1 кг).
4. Равномерно распределив мясо и морковь, варите еще 1,5–2 часа.
5. Отлейте немного соуса, разведите в нем 2 ст. л. муки, 1/4 ч. л. соли, 3 ст. л. сахара и залейте этим мясо с морковью.

Варите еще 2–3 часа на малом огне, пока соус и морковь слегка потемнеют. Следите за тем, чтобы не пригорело.

Цимес морковный (по бабе Белле)

1. Залейте в кастрюлю 3 ст. л. растительного масла или куриного жира (если цимес будет подан только к

мясному столу), 4 стакана нарезанной кружочками моркови, 4 ст. л. меда, имбирь на кончике чайной ложечки, добавьте лимонную кислоту или 3 ст. л. апельсинового сока.

2. Накройте кастрюлю крышкой и тушите на слабом огне около 1/2 часа, изредка помешивая.

Цимес морковный (классический)

1.1/4 чашки маргарина, 6–8 морковок, нарезанных кружочками, 3 батата, нарезанных крупными кусками или кружочками толщиной в 2,5 см, 3 очищенных и нарезанных яблока; 1/4 чашки коричневого сахара, немного соли – и вода, чтобы прикрыть всю эту смесь с верхом.

Готовить цимес нужно в закрытой кастрюле на малом огне 1–1,5 часа. В честь Рош ха-шана можно добавить немного меда. Для разнообразия иногда добавляют в цимес курагу или чернослив.

Глава седьмая. «Кихэлэх и зэмэлэх я увидел в булочной…»

…Лет примерно десять назад мне довелось побывать на концерте одного еврейского самодеятельного ансамбля, и из всех его песен мне почему-то запала в душу только одна. Я запомнил из нее лишь несколько берущих за душу строф – запомнил неточно, по ассоциации, а потому перепутал названия самых популярных сладостей на идише. Точнее, моя память сыграла со мной злую шутку – она заменила стоящие в оригинальном тексте стихотворения «зэмэлэх» на куда более любимые мной с детства «монелэх». И лишь недавно я, к своему стыду, узнал, что стихи эти принадлежат выдающемуся еврейскому поэту XX века Моисею Тейфу,[46] и после непродолжительного поиска нашел их в интернет-сети. И хотя до этого я читал немало стихов Тейфа, я не мог еще раз не поразиться пронзительной силе его поэтического дара:

Город пахнет свежестью
Ветреной и нежной.
Я иду по Горького
К площади Манежной.

Кихэлэх и зэмэлэх
Я увидел в булочной
И стою растерянный
В суматохе уличной.

Все,
Все,
Все,
Все дети любят сладости.
Ради звонкой радости
В мирный вечер будничный
Кихэлэх и зэмэлэх
Покупайте в булочной!

Подбегает девочка,
Спрашивает тихо:
– Что такое зэмэлэх?
Что такое кихэлэх?

Объясняю девочке
Этих слов значенье:
Кихэлэх и зэмэлэх —
Вкусное печенье,

И любил когда-то
Есть печенье это
Мальчик мой, сожженный
В гитлеровском гетто.

Все,
Все,
Все,
Все дети любят сладости.
Ради звонкой радости
В мирный вечер будничный
Кихэлэх и зэмэлэх
Покупайте в булочной.

Я стою, и слышится
Сына голос тихий:
– Ой, купи сегодня
Зэмэлэх и кихэлэх…

Где же ты, мой мальчик,
Сладкоежка, где ты?
Полыхают маки
Там, где было гетто.

Полыхают маки
На горючих землях…
Покупайте детям
Кихэлэх и зэмэлэх!

Все,
Все,
Все,
Все дети любят сладости.
Ради звонкой радости
В мирный вечер будничный
Кихэлэх и зэмэлэх
Покупайте в булочной![47]

Я уверен, что почти каждый еврей знает, что такое кихэлэх, что такое зэмэлэх и что такое монелэх.

Он может не знать, как они называются, но пробовать он их пробовал наверняка, потому что кихэлэх (медовые или яичные коржики), зэмэлэх (песочные печенья) и монелэх («маковники»), сладковато-горькие, как заплаканное еврейское счастье, нам пекли наши бабушки, а потом и наши мамы, уже почти забывшие идиш и пытавшиеся забыть о том, что они – еврейки.

Ну что ж, отчасти им это удалось, но только отчасти. Потому что можно забыть (или сделать вид, что забыли) язык своего детства, но нельзя забыть его вкус! Нельзя забыть запах мака, орехов и корицы, который разливался по всему дому, пока в кастрюле поспевала начинка для монелэх. Нельзя забыть вкус теплого, украдкой вытащенного из-под руки матери черного ромбика…

И вольно или невольно потом, когда ты вырастешь, тебе захочется приготовить эти самые-самые вкусные в мире блюда для своих детей. Ну, хотя бы для того, чтобы прикрикнуть на них за то, что они не могут дождаться, пока сласти будут выставлены на стол, и так и норовят утащить один-два маковника или коржика из-под руки, чтоб они были здоровы!

Кихэлэх, монелэх и зэмелэх – это три основных кондитерских изделия еврейской кухни, предназначенных в основном для субботнего стола и для приема гостей.

Тут нужно сказать об одном из главных отличий еврейских тортов, пирожных, коржиков и прочих мучных изысков от кондитерских изделий в национальных кухнях других народов: у нас при выпечке почти не используются масло, сметана и другие молочные продукты. И это понятно: ведь сладкое нужно приготовить так, чтобы оно относилось к категории «парве», то есть с равным успехом могло быть подано как после мясного, так и после молочного стола.

И кихэлэх, зэмэлэх и монелэх в этом смысле являются непревзойденными вершинами еврейской изобретательности. Впрочем, не исключено, что я в данном случае чуть перегибаю палку, – просто я действительно до безумия люблю и то, и другое, и третье. И потому, когда бабка доставала из кладовки старую тяжелую ступку и начинала методично толочь мак, у меня резко поднималось настроение, я мгновенно превращался в очень хорошего мальчика, который только и думает о том, как помочь взрослым. Я был готов на все – подменить бабку и дотолочь мак, если у нее устали руки, крутить мясорубку, мешать сироп в кастрюле и так далее, пока даже моя многотерпеливая баба Белла не начинала выговаривать мне за то, что я целый день верчусь у

нее под ногами, и советовала погулять на улице. И я походкой самого послушного мальчика в мире выходил на улицу, набив карманы утащенными во время готовки монелэх орехами…

Сейчас моя жена готовит монелэх из купленного в магазине уже растертого мака с сахаром. И знаете, что я вам скажу? Это, конечно, тоже монелэх, но чего-то в них не хватает… Может быть, того мелодичного звука, с каким пестик бьется о ступку…

Но, пожалуй, хватит вас отвлекать разговорами – пора переходить к рецептам. Кстати, все они довольно просты и вполне по силам любой хозяйке.

Монелэх

1. Растолките 1 стакан мака в ступке или пропустите через специальную мясорубку и смешайте с 1 стаканом нарезанных грецких орехов. Если вы купили в супермаркете готовую 400-граммовую упаковку мака с сахаром, просто смешайте его с 1–1,5 стаканами рубленых или пропущенных через орехомолку грецких орехов.
2. Разогрейте в кастрюле 100 г меда, высыпьте в нее 5 ст. л. сахара (в случае использования готовой упаковки мака хватит и 2 л.).
3. Когда этот сахар растворится, опустите в получившийся сироп орехи и мак и варите минут 15–20, часто помешивая.
4. Выложите получившуюся смесь на смазанную растительным маслом или маргарином деревянную доску, дайте слегка остыть, а затем разровняйте слоем толщиной около 2 см.
5. Посыпьте этот «корж» сверху молотой корицей и нарежьте квадратиками или ромбиками.

Кихэлэх яичные

1. Тщательно взбейте 3 яйца, и по мере того как вы их взбиваете, добавьте 2 ст. л. сахара, щепотку соли и 1/2 стакана растительного масла.
2. Всыпьте в получившуюся смесь 1 стакан просеянной муки, добавьте к ней 4 ст. л. мака (но можете это и не делать) и осторожно перемешайте.
3. Смажьте противень маргарином и выкладывайте

на него чайной ложкой тесто, оставляя между коржиками расстояние в 5–6 см.

4. Пеките коржики в духовке при температуре 180 °С, пока не подрумянятся.

Ну, а теперь, наверное, пришло самое время рассказать о моей второй родной бабушке – бабе Гене, которая жила в Гродно.

Признаюсь, я ее почти не знал, хотя мы часто приезжали в этот город, и я хорошо помню, как бродил с отцом по замку короля Стефана Батория, а потом мы сидели с ним на берегу реки Неман или долго ходили по старому еврейскому кладбищу в поисках могилы моего деда Пинхаса.

Большинство надгробий на этом кладбище были сделаны в виде каменных деревьев с обрубленными ветвями, и потом их мертвые стволы почему-то часто возникали в моих снах. Там они вдруг оживали, из их каменных обрубков начинали тянуться ко мне усыпанные листьями ветки, ласково, но властно оплетая мое тело. Мне становилось страшно, я пытался вырваться из объятий этих веток и убежать, но они притягивали меня к себе, опутывали меня все крепче и крепче, пока я вдруг не чувствовал, что убежать никуда нельзя, что я сам превращаюсь в ветку… На этом месте я всегда с ужасом просыпался и начинал ощупывать свои руки – не выросли ли на них и в самом деле листья?!

Постояв у могилы деда, мы возвращались домой, где сестра отца тетя Фира уже ждала нас с обедом. Но баба Геня почти все время просиживала в своей комнате и даже на кухню выходила только после того, как мы все заканчивали есть.

Лишь спустя двадцать лет, уже живя в Израиле и встретившись со своим троюродным братом со стороны бабы Гени, я получил объяснение этому странному ее поведению: до своего последнего дня она соблюдала кашрут и не одобряла отхода своих детей от еврейской традиции. И потому на кухне у нее был свой шкафчик, в котором лежали только ее кастрюли и тарелки, а питалась она исключительно постными борщами и рыбными блюдами.

Признаюсь, я не очень любил бабу Геню – она мне казалась вечно чем-то недовольной, недоброй и глядящей на всех своих детей и внуков осуждающим, холодным взглядом. Видимо, это было не случайное впечатление – баба Геня и в самом деле была суровой женщиной. Но временами она вдруг преображалась, выходила мелкими шажками из своей комнаты и неожиданно ласково и лукаво спрашивала: «Дети, а не испечь ли нам сегодня зэмэлэх?!».

Зэмэлэх

1. Разбейте в большой миске 2 яйца и тщательно разотрите их с 250 г сливочного масла.

2. Добавьте в полученную смесь 250 г сахара, щепотку ванили, по желанию – щепотку корицы – и снова тщательно все перемешайте.

3. Возьмите полукилограммовый пакет муки и начинайте всыпать муку в миску, то и дело перемешивая, пока у вас не получится густое, вязкое тесто.

4. Раскатайте это тесто слоем толщиной примерно в 1–1,5 см, нарежьте его ромбиками, тонко смажьте их сверху яйцом, обсыпьте сахаром и корицей и поставьте в духовку.

5. Выпекать около 20 минут при температуре 250 °С.

Это предложение принималось «на ура», потому что пекла баба Геня просто мастерски. И испеченные ею зэмэлэх съедались всеми нами буквально за полчаса.

Но самым фирменным блюдом бабы Гени были все же флуден – ореховые рулетики. И, может быть, уже только за флуден можно было полюбить бабу Геню или, по меньшей мере, проникнуться к ней большим уважением.

Флуден

1. Начнем, пожалуй, с начинки. Для ее приготовления следует взять 1 стакан вишневого (желательно, конечно, домашнего) варенья, 1 стакан толченых грецких орехов, 1 стакан изюма, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, пригоршню крупных хлебных крошек (на иврите они называются «пирурей лехем») и всю эту гремучую высококалорийную смесь тщательно перемешать.

2. Для приготовления теста, как и при приготовлении зэмэлэх, смешать сначала 2 яйца с 1/2 стакана муки, 200 г маргарина, 200 г сметаны (тогда она и продавалась в 200-граммовых баночках), а затем добавить туда 4 стакана муки, то и дело все тщательно перемешивая. Тесто должно получиться очень крутым, после чего его следует разрезать на 5–6 кусков, каждый из них тонко раскатать, заложить начинку и свернуть рулетом.

3. Уложите получившиеся рулеты в форму, надрежьте каждый из них по диагонали на ромбики, присыпьте сахаром и корицей и поставьте в духовку. Выпекать около 1 часа при температуре 160 °C.

Глава восьмая. Что умеет Фейгеле?

…Иногда время словно поворачивается вспять, и тогда я вижу пыльную улицу маленького городка Прилуки, в котором прошло мое детство. Когда-то, так давно, что все уже боятся об этом вспоминать, почти все население этого городка составляли евреи. А самыми почтенными профессиями в нем были профессии моэля, свата и парикмахера.

Вы хотите знать, почему именно эти профессии, а не какие-то другие? Да потому, что в городе каждый день рождались хорошие еврейские мальчики, которых надо было обрезать. Потом, когда эти мальчики стремительно подрастали, их нужно было женить на таких же хороших еврейских девочках. А хорошим еврейским девушкам перед свадьбой всенепременно нужно было привести себя в порядок, а вскоре после свадьбы – срезать или даже сбрить волосы и сделать себе парик.

Мой прадед по матери был парикмахером, и парикмахерами были все его дети. Кроме того, они окончили гимназию, умели играть на рояле, могли цитировать наизусть Пушкина и Лермонтова – разумеется, в те моменты, когда не сидели над книгой Торы или Талмуда.

А потом в город пришла война, мои бабки-паримахерши стригли «под ноль» новобранцев, а пока мой двоюродный дед дядя Нема под фашистским огнем наводил марафет на генералов и полковников, его жену и семерых детей расстреляли всего в нескольких километрах от Прилук.

Но странное дело: после войны тысячи евреев вернулись в Прилуки, и я помню, как тот же дядя Нема дарил моей матери парики и шиньоны. Когда я подрос, в Прилуках остались только еврейские старики – те, кто был помоложе, уехали в города покрупнее и посчастливее. И стало некого обрезать, некого готовить к свадьбе, некому примерять парики и шиньоны. По вечерам эти старики собирались вместе, вспоминали прошлое и негромко пели песни на идише. И вот тогда…

Тогда время действительно поворачивалось вспять, и, слушая их рассказы, я видел, как по нашей пустой улице идут друг к другу в гости евреи и один из них, совершенно случайно, разумеется, прихватывает с собой своего племянника Файве-Иошe, чтобы тот понес за ним его тросточку. А то, понимаете ли, дядю в его сорок «с хвостиком» так замучила старость, что он уже не в состоянии сам нести тросточку…

Ну, а в доме, в который они пришли, у хозяев – совершенно случайно, разумеется! – оказывалась красавица-дочь по имени

Фейгеле-Соше. И вот, пока «старики» обсуждают какое-то особо сложное место из Талмуда, Файве-Иоше, как и полагается воспитанному юноше, начинал ухаживать за своей соседкой по столу, и между молодыми людьми завязывался примерно такой разговор:

– Ой, дорогая Фейге-Соше,
Может, лапши отведать хотите?
– С удовольствием, Файве-Иоше,
Я отведаю, если дадите.

– Дорогая Фейге-Соше,
Кугель поешьте, если охота.
– Давайте попробуем, Файве-Иоше,
Это не грех – ведь сегодня суббота.

– Не хотите ли, Фейге-Соше,
Пойти погулять, погода прекрасна?
– Я не такая, Файве-Иоше,
Но если с вами, то я согласна.

А потом стучались в еврейский дом сваты, и начинался длинный ритуал, который рано или поздно должен был закончиться хупой – свадебным балдахином, под которым жених скажет невесте: «Вот ты посвящаешься мне по законам Моисея и Израиля».

И все это для того, чтобы снова рождались хорошие еврейские мальчики, которых надо обрезать, и хорошие еврейские девочки, которым когда-нибудь предстоит надеть парики и шиньоны.

Ну, а когда родители жениха приходили в дом для того, чтобы договориться о дате обручения, невеста должна была блеснуть не только красотой и скромностью, но и умением готовить. И об этом у сидевших во дворе моей бабы Беллы старух тоже была своя песня:

Когда стала Фейгеле замуж собираться,
Начали над Фейгеле люди потешаться.
Дескать, не умеет делать наша Фейгеле
Ни субботний кугель, ни пятничный тейглах.
Людям интересно, людям делать нечего,
И с утра воскресного до пятничного вечера
Бедная стояла у плиты невеста,
Лапшу нарезала и месила тесто.

Жарила и парила, пекла наша Фейга
И субботний кугель, и пятничный тейглах.
Семья собиралась – шуточное ль дело!
Но, как оказалось, в печке все сгорело.
Оставила в печке, задумавшись, Фейга
И субботний кугель, и пятничный тейглах.

Лично я всегда сочувствовал птичке Фейгеле, которая так опростоволосилась перед родителями жениха, и представлял, как им обоим – и Фейге, и жениху – было это неприятно.

Кстати, а вы знаете, что такое тейглах – или техгац, как произносила это слово моя бабка Геня – суровая, строгая «литвачка»? Вы поняли, зачем бедная Фейгеле так долго месила тесто?

Ну да, я понимаю: многое, слишком многое унесли с собой в могилы наши бабки и жена моего дяди Немы, стоявшая на краю рва в окружении своих шести ребятишек с последним, шестимесячным младенцем на руках…

А между тем тейглах – это одна из самых вкусных вещей на свете, которая готовится к приходу гостей на субботнюю трапезу или когда случается какое-нибудь радостное событие вроде обрезания или обручения. Остатки тейглах потом еще долго хранятся в банке до другого такого же случая, чтобы хозяев нельзя было застать врасплох и им было что подать на стол в случае неожиданного прихода гостей. Что такое «тейглах», я, увы, на русский точно перевести не могу. Во всяком случае, попытки назвать тейглах «шариками в меду», «медовым ореховым печеньем» и т. д. мне категорически не нравятся. Я бы сказал, что тейглах – это нечто среднее между конфетами и пирожными, но вкуснее и того, и другого.

Кстати, именно поэтому я в детстве старался съесть как можно больше тейглах сразу после того, как их приготовили, – про запас и чтобы надолго запомнилось: обе мои бабки так и норовили спрятать их в банку, чтобы потом выдавать по одной штуке в день за мое хорошее поведение.

Ну, а чтобы ваша Фейгеле не только не опростоволосилась перед своими будущими свекром и свекровью, но и, наоборот, блеснула своим кулинарным искусством, я открою вам тайну приготовления пятничного тейглах.

Тейглах

1. Тщательно размешайте в большой миске 2,5 чашки муки, 1 ч. л. пекарского порошка, щепотку соли.

2. Добавьте в полученную смесь 4 яйца, 4 ст. л. растительного масла и снова перемешайте до тех пор, пока тесто не станет однородным и плотным.

3. Скатайте из теста длинные тонкие «колбаски» диаметром примерно в 1,2–1,5 см.

4. Порежьте их на кусочки длиной в те же 1,2–1,5 см.

5. Положите кусочки (они же «кубики», они же «шарики» и т. д.) на смазанный маслом противень так, чтобы они не касались друг друга, и выпекайте при температуре 180 °C до светло-коричневого цвета, что займет примерно 20–25 минут.

6. Пока запекается тесто, смешайте в большой кастрюле с толстым дном 500 г меда, 3/4 чашки коричневого тростникового сахара, 1 ч. л. имбиря и 1/2 ч. л. мускатного ореха. Всю эту смесь варите 15–20 минут.

7. Выньте из духовки испеченные кусочки (они же «шарики», они же «кубики») теста и деревянной ложкой переместите в приготовленный вами медовый сироп и тщательно этой же ложкой перемешайте. Через несколько минут добавьте в смесь 2 чашки молотых грецких орехов и варите еще 10–15 минут.

После этого начинается самое главное.

Если вы хотите сделать тейглах в форме кружочков, выложите смесь на смоченную водой доску для резки хлеба и, когда она достаточно остынет, вылепите из нее маленькие шары.

Если же вы хотите, чтобы тейглах были квадратными, то массу следует раскатать прямоугольным куском толщиной примерной в 3–4 см и, когда она достаточно остынет и затвердеет, порезать ее на квадратики острым ножом, предварительно смоченным в холодной воде.

На этом я, пожалуй, закончу рассказ о сладостях, которые обычно подаются к субботнему (хотя и не только к субботнему!) столу. Хотя на самом деле рассказ о еврейских сладостях может быть бесконечным – как бесконечными казались свадебные песни, которыми провожали в еврейских местечках новобрачных:

Сватья родная, ой, сватья родная.
Вот мы и породнились.
Дочь отдаю, и просить вас должна я,
Чтоб вы с ней не бранились.

Сватья родная, ой, сватья родная,
Если чего некстати
Сделает дочка или же скажет,
Все полюбовно уладьте.

Сватья родная, над милою дочкой
Слез пролила я довольно.
Увидите: любит ее ваш сыночек,
Пусть вам не будет больно!

Дочку мою вы примите с любовью,
Чтобы жила в почете.
А будете ей недоброй свекровью,

Сами горя хлебнете…

Вы все поняли, умные еврейские мамы? И не нужно так морщиться, когда ваша невестка делает что-то не так. Лучше покажите ей, как надо это делать: и гефилте фиш, и монелэх, и цимес, и кисло-сладкое мясо… Чтобы не прервалась цепочка нашей прекрасной традиции. Чтобы из поколения в поколение переходил сам запах еврейского дома – кружащий голову запах селедки, кугеля, рыбы и той особой нежности друг к другу, на которой всегда строилась еврейская семья.

Милая сватья, вы уезжаете,
Пусть ваше богатство не оскудеет.
В невестки вы дочь мою забираете.
Пусть она у вас не похудеет!

Милая сватья, живите счастливо,
Но я вам скажу, не боясь греха:
Конечно, дочка ваша красива,
Но и невестка у вас неплоха!

Часть третья
От праздника до праздника

Глава первая. Новый год настает, он у самого порога

…В пять часов утра старый, потрепанный еврей из расположенной напротив моего дома синагоги заворачивается в огромный, обшитый серебром талес и, раздувая щеки, трубит в шофар. Трубит, пробуждая от сна соседей – вечно усталых, замотанных работяг, пытающихся урвать еще десять минут сна, прежде чем придет время подниматься на работу.

Когда-то в эти самые дни и в это самое время по всем еврейским местечкам от земли Ашкеназ до знойного Марокко ходили синагогальные служки, громко стуча деревянными колотушками в окна: «Просыпайтесь, евреи! Просыпайтесь – Новый год на носу!». И евреи просыпались и шли, позевывая, в синагогу, чтобы услышать трубные звуки шофара и прочесть «слихот» – особые молитвы, испрашивающие у Творца прощения за все грехи, которые вольно или невольно были ими совершены в завершающемся году. Да и как иначе – шутка ль сказать, Новый год на носу!

В наши дни те же самые евреи живут в многоэтажных, похожих на ряды клеток на птицефабрике домах, и потому не так уж легко добраться до каждой двери, не так просто сказать сегодня еврею: «Просыпайся, еврей! Просыпайся – Новый год на носу!» А звучащий едва ли не на рассвете шофар их раздражает, так как мешает досмотреть последний сон, еще пару раз перевернуться с боку на бок…

Многие по незнанию полагают, что Рош ха-шана – еврейский Новый год – установлен в память о дне начала сотворения мира. И что евреи ведут свое летосчисление именно от сотворения мира.

На самом деле Рош ха-шана – это день не начала, а завершения Творения, день, когда Всевышний создал человека. И ведем мы летосчисление именно со дня сотворения первого человека, которого, если помните, звали Адамом. Много, необычайно много событий произошло в тот долгий-долгий день. В тот день Бог разделил человека на мужчину и женщину. Спустя несколько часов Адам и Хава (Ева) нарушили единственный данный им запрет и вкусили от древа познания добра и зла. В тот же день они предстали перед судом Творца и до того, как он успел закончиться, были прощены. И потому Рош ха-шана – это, прежде всего, праздник суда и прощения, это Новый год в самом полном смысле этого слова, ибо, раскаявшись и получив

прощение, мы словно начинаем жить заново, с чистого листа…

А потом приходит самый канун Рош ха-шана. Ах, эти предновогодние хлопоты, эта беготня по рынкам и магазинам, от которых потом валишься с ног, но в которых есть свое особое блаженство, ибо предвкушение праздника – это, по большому счету, и есть сам праздник.

Так… что нужно купить? Морковь, свеклу, яблоки, мед, горох… Ох! Да, конечно, курочку, телятины для жаркого, изюм, яйца, муку. И, само собой, рыбу – сколько бы она ни стоила в это сумасшедшее время.

– Эй, парень, ты что, по мне не видишь, что мне нужен именно карп?! Нет, два карпа! Во-во – таких, головастых! И чтоб были с икрой, непременно с икрой!

А в доме уже пахнет густым куриным бульоном, приправленным зеленью, жена надраивает до блеска пол в салоне, одновременно уговаривая детей начать наконец уборку в их комнатах. После очередного ее крика они на пару минут уходят к себе, имитируя бурную деятельность, но вскоре снова появляются в салоне, усаживаются перед телевизором и украдкой таскают предназначенные для праздничного стола изюм и финики.

Спокойно, Ипполит, спокойно! Так на самом деле и должно быть перед еврейским Новым годом – вкусные запахи, суматоха, крики…

– Куда дели прабабушкину мясорубку?! Не знаете – останетесь на праздник без фаршированной рыбы.

– Мама, я начала убирать! Скажи им, чтобы помогали!.. Мама, он дерется!

– Она первая начала!

Жена торопится, хотя торопиться особенно некуда: дело в том, что в праздники, в отличие от субботы, можно варить пищу и переносить огонь, то есть зажигать газовые конфорки, свечи и т. д. от заранее зажженной накануне свечи. Солнце тем временем все ниже и ниже, а значит, самое время примерить купленные к празднику обновки и затем зажечь праздничные свечи.

Стоп! Прежде чем затеплится свет этих свечей, нам необходимо произвести «эрув тавшилин», что в буквальном переводе означает «смешивание пищи». «Эрув тавшилин» – это особый обряд, позволяющий в праздники (если они не приходятся на субботу!) переносить огонь с одного места в другое и готовить на нем пищу. Для «эрува» достаточно взять кусок хлеба и кусочек вареной рыбы, яйца или мяса и произнести:

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной,

освятивший нас заповедями Своими и давший нам заповедь об эруве.

Благодаря этому эруву да будет позволено нам печь и варить, и сохранять пищу горячей, и зажигать огонь, и приготавливать все необходимое с праздника на субботу – нам и всем евреям, живущим в этом городе».

Теперь можно смело оставить зажженную газовую конфорку или свечу, от которой вы можете зажигать огонь для приготовления пищи или просто прикуривать сигарету. И уже после этого можно переходить к зажиганию свечей.

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, что дал нам дожить, просуществовать и достичь времени этого!» – шепчет жена, и собравшиеся вокруг нее мои девчонки бойко повторяют эти слова.

Новый год, Судный день, Суккот и Симхат-Тора – это те дни года, когда я появляюсь в синагоге, потому что считаю, что любой, даже самый светский еврей должен посетить на праздники это наше своеобразное «партсобрание»; должен, пусть ненадолго, но почувствовать, что является частицей великого народа, более трех тысяч лет назад ставшего у горы Синай как один человек с одним сердцем.

Виктор Бриндатч. «Евреи спешат на утреннюю молитву в преддверии Рош ха-шана»

Когда мы с сыновьями возвращаемся из синагоги, я намеренно не включаю свет на лестничной клетке, и несколько мгновений мы продвигаемся до нашей двери в темноте. В темноте – чтобы потом распахнуть дверь и вступить в залитую светом, украшенную цветами, гирляндами и китайскими фонариками квартиру, где уже стоит огромный стол. На этом столе темно-алая свекла соседствует с вызывающе оранжевой

морковкой, оттопырила свою хрустящую коричневую корочку жареная картошка, уставилась на тебя невидящими глазами запеченная рыба, аккуратно разместились вазочки с разными салатами. Ну и, конечно, посреди всего этого греющего сердце изобилия стоят бутылка с виноградным соком, красное сухое вино, приготовленное в поселении Текоа по древней еврейской технологии, и заиндевевшая бутылка водки. Предвкушение праздника – это ведь, по большому счету, сам праздник!

Сейчас и начнется тот самый отрепетированный веками ритуал, который почему-то никогда не надоедает, ибо ни один Новый год не похож на другой. Нет, провожать старый год у нас не принято. Вместо этого мы произносим благословение над вином. (Тут и пригождается приготовленный для детей виноградный сок, который, впрочем, и взрослые пьют с такой охотой, словно он предназначался именно им.) Ах, как много нужно вспомнить во время этого благословения – и о сотворении мира и человека, и о нашем выходе из Египта, и о нашей избранности…

Ну, а затем мы делаем традиционное омовение рук, благословляем хлеб и вспоминаем об обычаях, заведенных не нами, – отныне каждое блюдо на столе приобретает особый ритуальный смысл и есть его нужно со смыслом.

Повторю, это не заповедь, а именно обычай, то есть даже самые религиозные евреи совершенно свободны от его выполнения. Это мы так – дурачимся, но когда же и дурачиться, если не в праздник?! Да и потом, почему бы не пожелать самим себе что-нибудь хорошее в новом году?!

Например, отламывая специально для этого отваренную с лавровым листом и перчиком рыбью голову, мы желаем себе, чтобы в следующем году мы все были всенепременно головой, а никак не хвостом. При этом как-то само собой вспоминается, что в прошлом учебном году наши дорогие чада не могли похвастаться тем, что они находятся в «голове» своего класса, и желается… Ну, в общем, если дело не дойдет до взаимных обид и упреков, то все закончится хорошо.

После обмакивания в мёд красных хермонских яблок самое время пожелать, чтобы наступивший год был таким же добрым и сладким, как эти яблоки. А вот во время поедания зернышек граната нужно пожелать, чтобы в новом году наши заслуги умножились, как эти зерна. Опрокинув стопочку водки и намазав красной икры на поджаренный кусочек хлеба, пожелайте себе, чтобы ваше потомство было многочисленным, как рыбы в море, – разумеется, если вы действительно этого хотите. Острая соленая свекла и пикантная морковочка по-корейски должны

поспособствовать тому, чтобы все наши явные и тайные враги были изгнаны куда-нибудь подальше – дело в том, что слово «селек» (свекла) по своему звучанию очень близко к глаголу «лесалек» – изгнать, а слово «гезер» (морковь) напоминает о глаголе «лигзор» (отрезать). И лишь после этого приходит время куриного бульона и рыбы. А значит, и время вспомнить о том, как прошел предыдущий год, посмеяться над тем, что тогда казалось отнюдь не смешным, и, само собой, достать заранее приготовленные подарки. Словом, если вы умеете веселиться, то вам будет весело и вы не заметите, как придет время подавать на стол пышущий жаром соус с ломтиками нежнейшей телятины, а там и до чая с медовым коржиком недалеко.

Но сначала все это нужно, разумеется, приготовить. Начнем мы, пожалуй, с соленой свеклы.

Свекла соленая

1. 1/2 кг свеклы, очистите, хорошенько промойте и нарежьте дольками.
2. Положите эти дольки в кастрюлю или стеклянную банку и залейте их водой так, чтобы она слегка покрывала свеклу.
3. На каждый литр воды всыпьте 3 ст. л. соли и поставьте в теплое место.
4. Время от времени снимайте с рассола плесень, а через 3 недели засолки можете подавать свеклу на стол.

Ну и, понятное дело, что стол на Рош ха-шана, как и любой еврейский стол в праздничный день, просто нельзя представить себе без рыбного блюда. Большинство хозяек готовят в этот день традиционную гефилте фиш – фаршированную рыбу, но если вы и без того довольно часто едите это блюдо по субботам, то вам всенепременно захочется приготовить что-то другое.

Моя баба Белла, например, готовила в этот день кисло-сладкую рыбу – очень пикантное и легкое блюдо, которое, несмотря на свою внешнюю непрезентабельность, обычно поглощалось гостями бабы Беллы и деда Шломо в астрономических количествах.

Кисло-сладкая рыба

1. Нарежьте тонкими кольцами 2 луковицы и 2

лимона, возьмите пригоршню изюма, 1/2 стакана жженого сахара, 1 лавровый лист и разрезанную на куски средней величины крупную рыбу – преимущество этого блюда как раз и заключается в том, что для него подходит любая мясистая рыба.

2. Положите все эти ингредиенты в кастрюлю, залейте водой так, чтобы она покрывала рыбу примерно на 1/3 пальца, посолите, закройте крышкой и варите на слабом огне 20–25 минут.

3. Выложите рыбу на блюдо.

4. В бульон добавьте щепотку имбиря, примерно 1/3 стакана уксуса и – по желанию – немного рубленого миндаля.

5. Проварите бульон на слабом огне, постоянно помешивая.

6. Полейте полученным соусом лежащую на блюде рыбу – и можете выносить ее к столу. (Впрочем, это блюдо хорошо не только в горячем, но и в холодном виде, так что не будет ничего страшного, если перед подачей оно несколько часов полежит в холодильнике.)

Наконец, мы подходим к фаршированной телячьей грудинке – этой властительнице праздничного новогоднего стола. Правда, только на мясо для этого блюда уйдет немало денег, а для его приготовления придётся потрудиться.

Фаршированная телячья грудинка

1. Возьмите 1 халу, вытащите из нее мякоть и отмочите в воде.

2. Нарежьте кубиками 1 луковицу, 1 морковь и обжарьте их в растительном масле. Отварите яйцо вкрутую, отожмите халу и смешайте ее с рубленым яйцом, жареным луком и морковью. Все! Можете считать, что начинка у вас готова.

3. Возьмите 1,5–2 кг телячьей грудинки, сделайте в ней полость, просолите ее, набейте начинкой и зашейте полость ниткой.

4. Смажьте противень маргарином, обсыпьте его кольцами лука, сельдереем, нарезанными на четыре части 2–3 зубчиками чеснока, солью и перцем. Сверху положите телятину и слегка посолите.

5. Запекайте примерно 3 часа при температуре

180 °C.

Что касается десерта, то им в еврейский Новый год всенепременно является хонехе-леках – медовый корж. То есть, конечно, вы можете приготовить на десерт все, что вам вздумается, но вот хонехе-леках готовить обязательно, так как в этот день мы, если вы помните, желаем всем сладкого и хорошего года. А мёд как раз и символизирует эту самую сладость – то лучшее, что ждет нас в наступающем году. Так что хотите вы или нет, а научиться готовить хонехе-леках вам придется. Вот несколько самых простых рецептов этого традиционного еврейского блюда.

Медовый пирог

1. Хорошо взбейте 3 яйца и стакан тёплого меда, затем добавьте в эту смесь 1 стакан сахарного песка, 1 стакан крепкого тёплого кофе (2–2,5 ч. л. растворимого кофе на стакан), 2 ч. л. пищевой соды и ещё раз перемешайте.

2. Вылейте эту смесь в 3 стакана муки, добавьте 1–1,5 ч. л. корицы, столько же ванили и 1 ч. л. гвоздики, 1/2 ч. л. душистого перца и хорошенько все взбейте.

3. Выложите получившееся тесто в форму и украсьте сверху грецкими орехами. Запекайте при температуре 160–180 °C около 1 часа.

Медовые пряники

1. Разогрейте 1/2 стакана меда и в теплый мед положите 2 столовые ложки сахара, яичный желток, щепотку корицы, соли, самую малость гвоздики и все это хорошо взбейте до получения однородной массы.

2. Добавьте в полученную смесь стакан просеянной муки, замешайте ее и хорошенько взбейте.

3. Выложите тесто на противень ровным слоем толщиной примерно 1 см, смажьте яйцом и запекайте в духовке при температуре 180 ˚С до готовности.

4. Нарежьте горячую выпечку на куски в форме квадратиков и прямоугольников.

Традиции и обычаи праздника Рош ха-шана

В сущности, все уже сказано, и мне остается лишь напомнить и чуть подробнее рассказать о порядке проведения еврейской новогодней трапезы и ее обычаях. Накануне зажигания свечей в праздник Рош ха-шана принято надевать новую одежду.

Зажигая свечи, женщины произносят следующее

благословение:

> *«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, освятивший нас Своими заповедями и повелевший нам зажигать свечи праздника! Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, что дал нам дожить, просуществовать и достичь времени этого!»*

Затем, усаживаясь за накрытый стол, произносят благословение над вином. Текст этого благословения, разумеется, отличается от того, какой мы произносим в субботу: Но если первый день праздника пришелся именно на субботу, то начинают отсюда и затем читают также слова, приведенные в скобках:

> (Полушепотом) «*И был вечер, и было утро…* (Повышая голос) *день шестой.*
>
> *И завершены были небо и земля, и все воинство их. И завершил Бог в день седьмой работу, которой Он занимался, и покоился в день седьмой от всей работы Своей. И благословил Бог день седьмой, и освятил его, ибо это был день покоя от всей работы при сотворении мира».*

Далее читают:

> *«Услышьте, наставники!*
>
> *Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, сотворивший плод виноградной лозы.*
>
> *Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, который избрал нас из всех народов, и возвысил нас над всяким языком, и освятил нас заповедями Своими. Ты дал нам, Господь, Бог наш, с любовью (этот день субботний и) этот день памяти, день трубления (по любви Своей), священного собрания в память о выходе из Египта, ибо нас Ты избрал и нас Ты освятил из всех народов и Слово Твое – истина и существует вечно. Благословен Ты, Господь, Царь наш над всей землей, освящающий (субботу и) Израиль и день памяти.*
>
> *Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, освятивший нас своими заповедями и повелевший нам зажигать свечи праздника! Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, что дал нам дожить, просуществовать и достичь времени этого!»*

Если второй день Рош ха-шана пришелся на исход субботы,

то после вышеприведенного благословения читают «хавдалу» – благословение, разделяющее субботу и праздник. Глядя на пламя свечей, произносят:

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, создающий свет пламени.

Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, отделивший святое от будничного, свет от тьмы, Израиль от народов, седьмой день от шести рабочих дней. Между святостью субботы и святостью праздника сделал Ты различие, и седьмой день от шести рабочих дней отличил Ты святостью. Выделил и отличил ты народ Свой, Израиль, святостью Своею. Благословен Ты, Господь, отделяющий святое от святого!»

Далее следует омовение рук и традиционное благословение над хлебом:

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, вырастивший хлеб из земли».

При этом если в субботу после благословения кусочек халы обмакивают в соль, то на Рош ха-шана его макают в мёд.

Если на столе есть плоды, которыми славится Эрец-Исраэль, – например, инжир, гранаты, финики, – то начинают с них.

Беря в горсть несколько зернышек граната, произносят:

«Да будет воля Твоя, Отец наш небесный, чтобы заслуги наши (перед Тобой) стали многочисленны, как зёрна граната».

Затем настает черёд фиников. Дело в том, что на иврите финик называется «тамар», что невольно вызывает ассоциации с глаголом «там» – «прикончить, уничтожить». И потому, откусывая финик или приготовленное из него блюдо, мы произносим:

«Да будет воля Твоя, Отец наш небесный, чтобы были уничтожены все наши враги и ненавистники».

И только после этого произносят благословение на яблоко. Обмакивая его в мёд, говорят:

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, сотворивший плод дерева».

После этого, прожевав яблоко с мёдом, добавляют:

«Да будет воля Твоя, Отец наш небесный, чтобы новый год был хорошим и сладким».

Покончив с яблоками, берутся за рыбу или поджаренную рыбную икру – этот вечный и мощный символ размножения. И прежде чем съесть это блюдо, говорят:

«Да будет воля Твоя, Отец наш небесный, чтобы мы стали многочисленными, как рыбы».

И, наконец, доходит очередь до рыбной головы. Отламывая специально отваренную с лавровым листом и перчиком рыбью голову, мы желаем себе:

«Да будет воля Твоя, Отец наш небесный, чтобы мы были в голове, а не в хвосте!»

Стоит заметить, что многие евреи во время этой трапезы едят голову не рыбы, а барана или овцы – в память о ягненке, принесенном в жертву вместо Ицхака.

Во многих общинах во время Рош ха-шана из суеверия не едят ничего кислого и горького и, соответственно, избегают, готовя праздничные блюда, использовать уксус или перец. Не едят также орехи, так как гиматрия (цифровое значение) ивритского слова «эгоз» (орех) совпадает с гиматрией слова «хетт» (грех).

Ну, а завершается трапеза на Рош ха-шана, как и любая еврейская трапеза, благословением «биркат ха-мазон» со всеми полагающимися в день этого праздника вставками.

Утренняя праздничная трапеза в Рош ха-шана, в принципе, ничем не отличается от вечерней, но перед ней произносится иное благословение на вино. Если праздник пришелся на субботу, то начинают отсюда:

«И пусть соблюдают сыны Израиля субботу, сделав ее знаком союза с Богом на все поколения свои. Между мною и сынами Израиля знак она и вечное напоминание о том, что шесть дней творил Господь небо и землю и в седьмой день не совершал никаких дел и пребывал в покое».

В любой другой день начинают отсюда, а в субботу продолжают:

«Трубите в шофар в первый день месяца – день, установленный вам для празднования. Ибо таков закон для Израиля. В этот день вершит суд Бог Яакова.

Внемлите, господа мои!

Благословен Ты, Господь, Бог наш, сотворивший плод виноградной лозы!»

Виктор Бриндатч. «Еврейская Новогодняя идиллия»

Следует помнить также, что так как благословение Творца за то, что Он нам дал дожить до этого времени, произносится и во второй вечер праздника, стоит отложить на этот день какие-нибудь фрукты, которые вы еще не ели в этом сезоне, и произнести благословение над ними.

Заглянем на чужую кухню

Знаете, иногда мне ужасно жалко, что у меня нет того самого волшебного горшочка из андерсеновской сказки, с помощью которого можно было узнать, что у кого в городе варится на обед. И особенное сожаление по этому поводу я испытываю в канун Рош ха-шана – ведь так хочется приготовить в этот день что-нибудь особенное, что-нибудь этакое, а вот кулинарной фантазии на такую выдумку хватает далеко не всегда. И тогда я начинаю звонить знакомым женщинам, поздравлять их с наступающим праздником и осторожно выпытывать, что же именно они готовят на Новый год. Помню, однажды я позвонил Злате Хазановой – жене известного эстрадного артиста Геннадия Хазанова. Впрочем, то, что она его жена, безусловно, не самое главное. Дело в том, что Злата Хазанова – весьма удачливый бизнесмен, очень умная и тонкая женщина и вдобавок ко всему замечательная хозяйка. Поздравив г-жу Хазанову с наступающим праздником, я очень осторожно спросил, справляют ли его в семье Хазановых, и моя собеседница не только ответила утвердительно, но и, похоже, даже была несколько задета бестактностью вопроса. «Ну, а в каком еврейском доме не отмечают Рош ха-шана?!» – чуть раздраженно спросила Злата и добавила, что обычно к этому празднику она готовит традиционные ашкеназские блюда – фаршированную рыбу, медовый пирог и т. д. Но главным украшением новогоднего стола в семье Хазановых издавна считаются запеченная баранина с айвой и фаршированная курица. Упрашивать г-жу Хазанову поделиться этими рецептами мне не пришлось…

Баранина с айвой

1. Взять баранью ножку или грудинку, посолить и натереть специями (особенно, по мнению Златы, хороши для этого «восточные» специи – шафран, тмин и др.).
2. Взять 6–8 плодов айвы, разрезать каждый из них пополам, вырезать в серединке каждой половинки ямку, налить туда растительного масла, смешанного с медом, и томить в духовке 1,5 часа на медленном огне.
3. Вынуть айву из духовки и смазать каждую половинку пастой из смеси протертых фиников и мёда. В пасту можно добавить различные специи по вкусу – например, тот же тмин, корицу или протёртую гвоздику.
4. Баранину, каждая жилка которой уже успела

пропитаться специями, сначала запекают на сильном огне почти до готовности, а затем накрывают противень фольгой, чтобы внутрь не входил воздух, и томят еще полчаса на слабом огне.

5. Мясо выкладывают на большое блюдо и со всех сторон обкладывают дольками запеченной айвы. Ну и, разумеется, каждый гость, отрезав себе кусочек баранины, должен положить на тарелку и половинку золотой, терпкой и истекающей соком печеной айвы.

Фаршированная курица

Злата Хазанова честно предупредила: речь идет о довольно трудоемком, но зато и безумно вкусном блюде. Начать нужно с того, чтобы аккуратно снять с курицы всю кожицу так, чтобы она при этом сохранила свою форму. Для этого хозяйка должна выверять каждое движение, осторожно подрезая ножом шкурку в тех местах, где она «не хочет» отходить. После этого с курицы снимается все мясо и из него делается фарш. Само собой, в фарш добавляется пассерованный лук, вымоченная белая булочка или кусочек вкусного черного хлеба, чеснок, мускатный орех, а также специи – перец, немного молотой гвоздики и мускатного ореха. Злата Хазанова рекомендует также добавить в фарш 1 шампиньон – он придает фаршу удивительный аромат. После этого фаршем заправляют куриную кожицу, предварительно положив внутрь 1–2 сваренных вкрутую яйца. Затем следует зашить шкурку и нафаршированную курицу положить в гусятницу, заполненную водой со специями или бульоном примерно до половины куриной тушки, и запекать до готовности.

Следующей моей собеседницей в тот памятный предновогодний день стала Марина Солодкина – депутат Кнессета, хорошо знакомый русскоязычным израильтянам политик. По словам Марины, Рош ха-шана справлялся в ее семье и семье ее родителей всегда, независимо от того, какие времена стояли на дворе. И всегда на столе были традиционные еврейские блюда – от фаршированной рыбы до хонехе-леках. Ну, а своим «коньком» Марина Солодкина считает рыбу в белом вине и яблочный пирог. Причем, по ее словам, рыбу в белом вине она начала готовить именно в Израиле, и ее близкие просто без ума

от этого блюда, поскольку белое вино придает рыбе совершенно неповторимый вкус. Итак, попробуйте и убедитесь сами…

Рыба в белом вине

1. Возьмите 2 карпов средней величины (если взять одного крупного карпа, то рыба, по словам Марины, получается излишне жирной), разрубите их на куски, просолите и оставьте на какое-то время.

2. В большую кастрюлю с водой бросьте нарезанный кольцами лук, нарезанную морковь, свеклу, стебли петрушки (Еврейки! Не жалейте овощей!), несколько горошин черного перца, лавровый лист и доведите до кипения.

3. В кипящий отвар положите куски просоленной рыбы, добавьте стакан белого вина, снова доведите до кипения и варите еще 5–7 минут (только не больше, потому что в противном случае рыба разварится и вы испортите все дело).

4. Отварную рыбу разложите красиво на большом блюде и окружите ее различными овощами по вашему выбору

Яблочный пирог

Для того чтобы повторить это блюдо Марины Солодкиной, вам понадобится печь-«чудо» – то самое, которое многие, как и Марина, привезли с собой с доисторической родины, как в Израиле многие называют канувший в Лету Советский Союз.

Для приготовления теста нужно перетереть 5 стаканов сахара с 5 сырыми яйцами (по словам Марины Солодкиной, никакой миксер не заменяет в этом случае обыкновенную вилку), куда следует добавить чашку сметаны и 4–5 стаканов муки. Не впадайте в панику, если тесто получится слишком жидким – таким оно и должно быть. В это же тесто следует добавить кусочки нарезанного сладкого (но именно сладкого, а не кислого!) яблока и цедру апельсина или мандарина (цедру лимона добавлять не рекомендуется).

Затем вся эта смесь заливается в «чудо» и запекается примерно в течение часа с четвертью при температуре

180–200 °С.

Степень готовности пирога проверяется с помощью зубочистки.

После того как пирог вынут из духовки, его следует смазать сливочным маслом и присыпать смесью протертой корицы с сахаром. Украсить пирог каждая хозяйка может по своему усмотрению.

А потом позвонил…

Нет, не крокодил, а, совсем напротив, очаровательная женщина, замечательная певица и актриса Александра Горелик – еще в Союзе многие из нас заслушивались ее пластинками с песнями на идише, бывали на ее концертах. И сегодня Шура Горелик продолжает оставаться одной из лучших исполнительниц песен на идише в Израиле. И Шура поведала мне, что на Рош хашана она обычно готовит курицу в соевом соусе.

Курица в соевом соусе

1. 1,5 кг любой курятины – от вырезки до крылышек – мелко нарезаются в высокую большую кастрюлю.

2. Туда же не очень мелко режутся 2 средние луковицы и 2 небольших (или 1 большой) пучка кориандра. Все это перемешивается и заливается 1 бутылкой белого соевого соуса с приправами израильской фирмы «Осем» (но подойдет и белый соевый соус любой другой фирмы).

3. Снова перемешивается и ставится на огонь, где и доводится, понятное дело, до готовности.

По словам Шуры Горелик, это блюдо вкусно в горячем виде, но еще вкуснее, когда оно застывает в холодильнике до консистенции желе.

А вот известная израильская писательница Керен Певзнер и популярная радиожурналистка Рахель Дроми, несмотря на многие прожитые в Израиле годы, как оказалось, даже на еврейский Новый год хранят верность традиционной азербайджанской кухне и готовят к Рош ха-шана самые популярные в моем родном Баку блюда – фаршированные баклажаны и тушеную баранину.

«Бадымджан долмасы» (долма из баклажанов)

1.1/2 кг говяжьего или бараньего фарша следует смешать с 1/2 кг индюшачьего, добавить в него пропущенные через мясорубку 1 луковицу и 1 маленький пучок кориандра (соль добавлять не надо – кошерный фарш соленый и без этого).

2. Взять 4 кислых зеленых яблока, 4 помидора, 2 сладких перца и 4 маленьких баклажана (в Израиле они называются «хацилоним»). Аккуратно отрезав верхнюю часть баклажанов, яблок, перцев и помидоров, очистите их внутренности и заполните фаршем.

3. Закройте каждый из них срезанной «шапочкой», как крышечкой, положите на противень, предварительно смазанный растительным маслом, добавьте 1/2 стакана воды и на 40 минут поставьте противень в духовку, разогретую до температуры 200 °С.

Баранина с зеленью

1. Нарежьте кубиками 1 кг мякоти баранины, положите ее в чугунный котелок (именно котелок, а не кастрюлю!) и сначала поджарьте на растительном масле, а затем потушите баранину, добавляя по мере необходимости воду. Если у вас нет проблем с жареным луком, то начните приготовление этого блюда с обжаривания в котелке нарезанных кубиками 2 луковиц, а когда лук приобретет золотистый цвет, добавьте туда кусочки баранины и тушите дальше.

2. Когда мясо будет почти готово (то есть его уже можно есть, но оно еще жестковато), добавьте в котелок мелко нарезанный кориандр, петрушку, базилик и тархун и тщательно перемешайте.

3. Доведите до готовности в течение 15–20 минут и подавайте на стол.

И в заключение я поведаю вам рецепт одного из коронных блюд Фаины Киршенбаум, которая в момент нашего разговора

занимала пост гендиректора партии «Наш дом – Израиль». Должность эта, как вы понимаете, совсем не женская, требующая максимальной отдачи душевных, интеллектуальных и физических сил. И тем не менее Фаина находит время, чтобы готовить, и на Рош ха-шана подает любимые в ее семье – впрочем, читайте ниже.

Куриные ножки в медовом соусе

1. Возьмите 1/3 стакана мёда, 1/2 стакана оливкового масла, столько же бальзамического уксуса («хомец бальзами»), ложку горчицы и тщательно перемешайте.
2. В образовавшийся маринад положите 1 кг куриных ножек и оставьте на 2–4 часа – так, чтобы ножки хорошо им пропитались.
3. Завернув ножки, пропитанные маринадом, в алюминиевую фольгу, положите их на противень и запекайте в духовке 40 минут при температуре 200–220 °С.
4. За 10–15 минут до готовности разверните фольгу и дайте ножкам подрумяниться. Перед подачей на стол можно посыпать блюдо розмарином (но помните, что далеко не все любят эту приправу).

Куриные ножки в медовом соусе хорошо подавать с рисом, отваренным вместе с миндалем.

Сколько лет человечеству?

Ну, кто из нас ехидно не улыбался, когда ему сообщали, что, согласно Торе, с момента сотворения человечества прошло меньше шести тысяч лет? А если учесть, что после Всемирного потопа Ноаху (Ною) и трем его сыновьям с их женами пришлось воссоздавать все человечество заново, то наша цивилизация существует и того меньше – чуть больше четырех тысяч лет! Образованные, интеллигентные люди, мы знаем, что планета Земля существует уже миллиарды лет, что уже миллионы лет назад по ней бродили всякие там динозавры и бронтозавры. Первые же люди появились едва ли не два миллиона лет назад, и уже сотни тысяч лет назад по земле бродили мужчины и женщины, чей внешний облик мало чем отличался от нашего с вами. Таковы выводы современной науки, основывающиеся на данных радиоуглеродного анализа, и спорить с ними вроде бы бессмысленно.

Нужно сказать, что многие религиозные и научные авторитеты (а среди выдающихся математиков, физиков, химиков, биологов и прочих всегда было много глубоко верующих людей) пытались совместить данные науки с данными Торы. К примеру, выдвигалась версия о том, что слово «йом» (день), которое используется в первой главе Торы, не следует понимать буквально: ведь для Бога миллион лет вполне может считаться за один день. В подтверждение этой версии приводилась известная фраза из псалма Давида: «И тысяча лет для Тебя – как один день».

Но вот последние исследования генетиков и антропологов вроде бы подтверждают данные Торы – уже однозначно доказано, что все люди на Земле являются потомками одной или, в крайнем случае, четырех пар неких перволюдей – прародителей нашей цивилизации.

Но, согласитесь, это открытие никак не влияет на спор о том, сколько же лет существует эта цивилизация и когда именно появились эти самые наши пра-прапредки.

Зато весьма интересное решение этого вопроса предложил известный израильский (а в прошлом советский) математик Феликс Кочубиевский. Он исходил из того, что современная наука может достаточно точно прогнозировать численность человечества – так, еще в 60-е годы прошлого столетия был сделан прогноз о том, что к началу XXI века население Земли превысит 6 млрд человек. При этом нам более или менее точно известна численность человечества в различные периоды истории – например, в 1914 году население Земли составляло 1,8 млрд человек. Так почему бы, решил Кочубиевский, не сделать обратный расчет – не высчитать, за сколько лет человечество, скажем, от трех супружеских пар могло размножиться до 6 млрд человек? Учёный начал производить подобные расчеты, и у него получилось, что возраст человечества в этом случае не может превышать 4100 лет, – а эта цифра весьма близка к той, которую сообщает нам Тора.

Виктор Бриндатч. «Рай»

Но тут Кочубиевский вспомнил, что на протяжении всех веков человечество сотрясали различные войны и катастрофы, уносившие жизни очень многих людей. Тогда он заложил в расчет условие, по которому время от времени над человечеством проносились катаклизмы, уничтожавшие 90 % всего населения планеты (цифра сама по себе невероятная). Но и с учетом этого возраст человечества, численность которого составляет сегодня 6 с небольшим млрд человек, как выяснилось, не может превышать

5000 лет. И тогда Кочубиевский пошел на крайность – он заложил в расчеты катаклизмы, в результате которых выживал лишь 1 % всех людей. И снова бесстрастная математика показала, что и в этом случае возраст вида гомо сапиенс не может превышать 6000 лет. А вот если бы люди действительно появились на Земле сотни тысяч лет назад, то население планеты сегодня исчислялось бы не миллиардами, а триллионами.

Само собой, найдутся люди, которые докажут, что расчеты Феликса Кочубиевского, при всей их точности, как любят говорить ученые, некорректны. И автор этих строк вовсе не собирается с пеной у рта утверждать обратное. Он просто призывает читателя задуматься. И вспомнить о том, что пока историки не нашли ни одной древней цивилизации, чей достоверно установленный возраст превышал бы ту цифру, которую называет Тора. Может, это и в самом деле что-нибудь да значит?…

Глава вторая. Последний шанс

В качестве криминального репортера автору этих строк в свое время довольно часто приходилось бывать в израильских судах и становиться свидетелем того, как часто, увы, абсурд торжествует в них над логикой, а справедливость склоняет голову перед ложью и клеветой. Но одно дело – быть бесстрастным наблюдателем схватки между обвинением и защитой, следить за интеллектуальными поединками между адвокатами, и совсем другое – когда на скамье подсудимых оказываешься ты сам или близкий тебе человек. И настал день, когда по ложному, безосновательному обвинению было возбуждено уголовное дело против моего близкого друга. Судебный процесс длился невероятно долго – почти три года. Всем нам казалось, что дело идет к благополучному исходу, что в ходе свидетельских показаний, допроса подательницы иска, которая явно путалась в «фактах», судья убедился в беспочвенности всех выдвинутых против моего друга обвинений. И перед вынесением приговора мы вышли в судебный коридор, полные оптимизма. И вдруг – как гром с ясного неба: признан виновным, приговаривается к четырем годам тюремного заключения и огромному штрафу в пользу истицы! Теперь нам оставалось лишь надеяться на апелляцию в Верховный суд…

Я никогда не забуду лица моего друга за день до рассмотрения его апелляции: бледный, как пергаментная бумага, он не находил себе места и от волнения не мог ни пить, ни есть. В таком же состоянии он вошел в зал суда, сознавая, что если судьи сейчас подтвердят вынесенный ему ранее приговор, на него наденут наручники и увезут в тюрьму.

И вот раздается зычный возглас «Встать! Суд идет!», и мы все поднимаемся, чувствуя, как у нас замирает сердце от отчаяния и надежды. Я вижу, как у моего друга трясутся руки и губы, он явно не владеет собой. А в зале уже звучит голос судьи: «…в связи с недостаточностью улик, бездоказательностью целого ряда пунктов обвинения, с учетом…» И мы понимаем, что он – оправдан, что справедливость все-таки восторжествовала и вынесенный приговор уже никогда не будет приведен в исполнение! И мать моего товарища, переполняемая радостью, кричит на весь зал, перебивая судью, все еще продолжающего зачитывать постановление: «Слава тебе, Господи! Слава!»

Конечно, нет никакого сомнения в том, что божественный суд тем и отличается от земного, что в нем нет неправды и несправедливости. И нет и не может быть никакого сомнения в

тех приговорах, которые на небесах были вынесены в день Рош ха-шана каждому человеку, – нам остается только склонить перед ними голову. Но у нас, евреев, из-за наших особых отношений с Богом, есть еще десять, а фактически всего семь дней, в течение которых мы можем подать «апелляцию» в небесный суд и попросить изменить или даже отменить вынесенный нам суровый приговор. Именно это и имеется в виду, когда говорят о том, что в Рош ха-шана выносится приговор, а в Йом-Кипур он скрепляется печатью.

Виктор Бриндатч. «Судный день»

О, разумеется, изменить уже вынесенный, но еще не скрепленный печатью приговор непросто! Так как нам его вынес Высший Судия и оспаривать справедливость Его вердикта бессмысленно, то единственное, на что нам остается уповать, –

это на Его милосердие и прощение. Но ведь прощение тоже надо заслужить, а для этого мы должны убедить Творца в том, что мы действительно глубоко раскаялись в своих ошибках и хотим измениться к лучшему. А еще – попросить прощения у тех, перед кем были не правы, – ведь Бог как судья может простить только в том случае, если мы загладили свою вину перед другими людьми. И потому не стоит удивляться тому, что мы проводим Судный день, День, когда рассматривается наша апелляция на небесах, в посту и молитве – какая еда полезет в рот в такие минуты! И потому «Судный день» на самом деле не очень удачный перевод еврейского названия «Йом-Кипур» – и точнее, и правильнее называть его Днем Искупления.

Согласно социологическим исследованиям, святость этого дня осознает почти все еврейское население Израиля – подавляющее большинство евреев, не соблюдающих никаких других заповедей, постятся в Йом-Кипур. Ну, а те, кто не постится и не соблюдает законов этого праздника (а Тора, повторим, определяет его именно как праздник – «хаг»!), все равно воздерживаются от поездок на машине и не включают музыку на полную громкость.

Но пост в Йом-Кипур длится больше суток – и значит, чтобы его выдержать, к нему нужно хорошенько подготовиться – так, чтобы отказ от еды переносился как можно легче и голод не мешал сосредоточиться на молитве. Поэтому еще в давние времена еврейские мудрецы разработали множество советов и правил о том, как лучше подготовиться к предстоящему посту. Согласно важнейшему из этих правил, накануне Йом-Кипура следует много есть и пить – так, как будто сейчас самый настоящий праздник. «Каждому, кто ест и пьет в канун Йом-Кипура вдвое против обычного, это засчитывается, словно он постился два дня», – говорит по этому поводу Талмуд. Причем утром принято обязательно подавать на стол какое-нибудь рыбное блюдо и креплах – пирожки с мясом, которые, если верить основателю хасидизма Баал Шем Тову, символизируют преобладание божественного милосердия над отношением к нам Творца как грозного судьи. И значит, нам не остается ничего другого, кроме как научиться готовить креплах.

Креплах

1. Поставьте вариться курицу (просто положите ее в кастрюлю, залейте водой, добавьте лука, лавровый лист и щепотку соли).

2. Приготовьте тесто из 1 стакана муки, 1 яйца и щепотки соли. Хорошо замесите и тонко раскатайте на столе.

3. Отделите мясо сваренной курицы от костей и перемелите его на мясорубке вместе с 1 луковицей, добавьте в получившийся фарш немного соли и перца, но ни в коем случае не перебарщивайте – пусть он будет менее соленым и острым, чем тот, к которому вы обычно привыкли.

4. Вырежьте стаканом кружочки из теста. Положите на каждый кружочек примерно 1 ст. л. фарша и заверните края кружочков так, чтобы получились треугольники, или, как говорила моя баба Белла, «конвертики».

5. В принципе, креплах можно пожарить в раскаленном растительном масле, и это будет очень вкусно. Но в канун Судного дня креплах принято варить, как пельмени, – в соленой кипящей воде до тех пор, пока они не начнут всплывать.

Разумеется, я не случайно посоветовал вам не переперчивать и не пересаливать фарш – накануне Йом-Кипура и утром, и непосредственно перед наступлением праздника (в так называемую «сауда муфсекет» – разделительная трапеза перед постом) рекомендуется есть только легкую пищу, которая быстро переваривается. Не стоит также есть чеснок, лук, острое и

соленое, яйца. Молочную пищу следует есть только утром, а вот «сауда муфсекет» должна сопровождаться подачей мясных, но тоже не очень острых блюд – например, отварной курицы или просто куска мяса. Все вышесказанное, как вы понимаете, накладывает ограничения и на те рыбные блюда, которые можно подать как во время утренней трапезы в канун Йом-Кипура, так и на «сауду муфсекет». И потому в этот день в еврейских домах подается на стол заливная или отварная рыба, чаще всего – карп.

Отварной карп

1. Разрежьте тушку 1 карпа средней величины поперек кусочками, залейте водой и варите до готовности (примерно 40 минут) на слабом огне, все время снимая пенку шумовкой.
2. Незадолго до окончания варки добавьте в кастрюлю столовую ложку растительного масла, несколько лавровых листьев, капельку перца и соли. В этом случае мясо карпа не будет ни слишком острым и соленым, ни слишком пресным.
3. Если вас смущает запах рыбы, то, чтобы отбить его, до окончания варки к уже вышеупомянутым маслу, соли, лавровому листу и перцу стоит добавить немного нарезанного кружочками лука и петрушки или стебель сельдерея.

Тушёная рыба

1. Обжарьте в растительном масле муку и разведите ее кипяченой водой до консистенции сметаны.
2. Одного средней величины карпа нарежьте на кусочки поперек и положите в сотейник, посолите, добавьте немного нарезанного корня петрушки, 1/2 нарезанной луковицы, все это залейте мучным раствором и тушите под крышкой на слабом огне до готовности.

К столу тушёного карпа подавайте в остывшем виде, украсив его со всех сторон кружочками лимона.

Ну что ж, вот, в принципе, все. Легкого вам поста и доброго окончательного приговора!

Виктор Бриндатч. Фрагмент картины «Обряд капарот (искупления)»

Глава третья. Райские кущи, или Первый чолнт сезона

…Каждый еврейский праздник прекрасен, в каждом есть своя изюминка, и все-таки Суккот – это праздник особенный, и нет лично для меня более «праздничного» праздника, чем этот. Может, все дело в том, что на дворе стоит ранняя израильская осень и в эту пору душа полна неясных надежд и ожиданий. А может, потому, что в нем есть своя романтика и тайна, ибо что для городского жителя романтичнее, чем есть, а то и жить целую неделю в шалаше, символизирующем, как известно, облака славы, которыми укрывал Всевышний евреев во время их странствий по пустыне. А сколько замечательных историй связано с суккой – этим еврейским шалашом, который на церковнославянском языке называется возвышенным словом «кущи»!

Как известно, еврейская традиция утверждает, что каждую сукку посещают небесные гости – «ушпизин» – и таких гостей семь – по числу дней праздника. Каждый день в наши шалаши заглядывают праотцы Авраам, Ицхак и Яаков, Моше-рабейну и его брат Аарон, а также сын Яакова Йосеф и сам царь Давид.

Но в Бней-Браке мне не раз доводилось слышать, что иногда праздничный шалаш под видом незнакомца или даже вашего старого, но давно забытого приятеля может посетить и восьмой гость – пророк Элиягу. На этом поверье, кстати, построена повесть израильского русскоязычного писателя Якова Шехтера[48] «Признание сумасшедшего»: пророк Элиягу является в сукку к главному герою повести под видом его старого друга, который увел у него жену и превратился в заклятого врага. И вот этот друг, сидя в сукке, просит прощения за то, что он когда-то сделал, и взывает к мудрости и милосердию героя повести. А потом выясняется, что в момент этого разговора его бывший друг был мертв: вместе с его бывшей женой он разбился в автокатастрофе, и сам пророк Элиягу принял его облик, чтобы испросить прощения и попрощаться.

У меня тоже есть своя чудесная история, связанная с суккой. Точнее – это история моего близкого израильского приятеля. Как-то в Суккот он решил исполнить заповедь пребывания в шалаше до конца и переселился в него на все время праздника. Но осень в тот год выдалась прохладная, и мой приятель сильно простудился. А за два дня до праздника к нему домой пришла повестка из военкомата о том, что после праздника Симхат-Тора, начинающегося сразу после Суккота, он должен явиться на

военные сборы. И приятель был весьма и весьма раздосадован тем, что так некстати заболел. «Ну вот, – ныл он, – я исполнил заповедь, и какова же награда?! На сборы я сейчас идти не могу – и значит, меня вызовут зимой, в самый холод и проливные дожди».

А через три дня на первой странице газеты он увидел фотографии своих товарищей по армии в траурных рамках – взвод резервистов, где он должен был проходить сборы, был послан на боевое задание и почти все его друзья погибли от рук террористов. Больше он темы награды за исполнение заповеди не касается никогда в жизни…

Да, Суккот – это время жизни в шалаше, напоминающем нам о том, как мы жили в Синайской пустыне, а заодно и о том, как непрочны любые стены и что полагаться в нашей жизни стоит лишь на милость и верность Творца. Но Суккот – это еще и время радости: ведь так хочется верить, что на небесах нам вынесен добрый приговор на этот год. А радость у евреев всегда неразрывно связана с обильным столом и приемом гостей – и значит, в Суккот гостеприимной еврейской семье приходится особенно много готовить. И хотя нет ничего приятнее трапезы в шалаше с близкими и симпатичными тебе людьми, то, что после нее остается, порой не так уж легко убрать. А ведь еврейская традиция требует, чтобы в сукке было всегда свежо и чисто…

Как найти выход из этого положения?

Если вы думаете, что первыми задали этот вопрос, то вы ошибаетесь! Вопрос этот вставал еще перед нашими бабушками и прабабушками, в те времена, когда никто и слыхом не слыхивал об одноразовой посуде.

Одноразовая посуда и скатерти – вот то, чего не хватало нашим бабушкам и что поможет вам быстро прибрать сукку после трапезы, а не тащиться с горой грязной посуды в дом. Закончили есть – завернули скатерть, выбросили ее в мусорное ведро – и дело с концом!

Кроме того, умная еврейская хозяйка всегда старается «исполнить» на Суккот такие блюда, которые готовятся и подаются прямо в крупной кастрюле и почти не оставляют отбросов. Ребецн Блу Гринберг в книге «Еврейский дом» предлагает в качестве таких блюд голубцы, тушёную говядину, куриные грудки, кугель и, конечно, чолнт. Причем не просто чолнт, а первый чолнт сезона – ведь Суккот, помимо всего прочего, знаменует и то, что осень вошла в свои права, и на утреннюю праздничную или субботнюю трапезу можно и нужно подавать горячие блюда.

А чолнт ведь как раз для этого и был придуман!

Напомню, что зажигать в субботу огонь и варить пищу нельзя, но, с другой стороны, разве может человек получить удовольствие от холодной пищи?! А ведь нам следует наслаждаться субботой…

И вот, чтобы не нарушать святость субботы и одновременно вкусить «онег шабат», то есть насладиться ею, евреи и придумали чолнт – чрезвычайно вкусное блюдо, которое очень медленно остывает и при этом долго сохраняет свой вкус. И сегодня в Бней-Браке, Иерусалиме или Цфате можно увидеть субботним утром еврея, который, пыхтя от натуги и одновременно слегка отстраняя от себя, чтобы не обжечься, несет в руках огромную обмотанную тряпками кастрюлю с чолнтом.

Чтобы понять значение этого блюда в нашем национальном бытии, достаточно вспомнить, сколько пословиц и поговорок с ним связано. «Суббота без чолнта – как царь без царства», – любила приговаривать моя бабушка Белла. А когда мимо нашего дома шествовала свадебная процессия, она всенепременно вставляла: «О женихе, как о чолнте, судят назавтра».

Кстати, знаете ли вы, что самое главное в приготовлении чолнта? Умение хорошо укутать кастрюлю тряпками. А что самое трудное? Примириться с мыслью, что у тебя дома почти целый день стоит такая вкуснятина, а ты до определенного часа не можешь даже приподнять крышку кастрюли, чтобы попробовать и посмотреть, что у тебя вышло.

А знаете ли вы, сколько существует рецептов чолнта? Лично мне известно ровно пять, и это – не считая рецептов сефардской разновидности данного блюда, которое на иврите называется «хамин» («горячее», «удерживающее тепло»).

Само собой, со всеми рецептами чолнта я вас познакомить не смогу и потому остановлюсь на нескольких самых распространенных.

Чолнт с мясом и фасолью

1. Замочите на ночь 2 стакана фасоли.

2. Слейте воду, обжарьте в кастрюле в растительном масле 3 измельченные луковицы и примерно 1,5 кг мяса.

3. Мясо посолите, поперчите. Обсыпьте сверху имбирем и добавьте стакан ячменя или пшеничного зерна (если нет под рукой ни того, ни другого, добавьте просто лишний стакан фасоли).

4. Посыпьте то, что у вас получилось, мукой, приправьте паприкой и залейте водой так, чтобы она покрывала продукты на 2–3 см. Закройте крышкой и держите на очень малом огне, чтобы эта смесь слегка кипела примерно 4 часа.

Все продукты, входящие в рецепт, должны за это время, что называется, протомиться, но протомиться так, чтобы они как бы растворились друг в друге. Ибо именно так возникает изумительный, ни с чем не сравнимый вкус этого блюда – вкус чолнта. Затем поставьте чолнт на субботнюю плату, чтобы он, сохранял свою температуру (но не кипел!) до следующего утра.

А вот как готовится чолнт на картофельной основе.

Чолнт с картофелем

1. Возьмите 1 кг жирного мяса, нарежьте его кусками среднего размера и положите в кастрюлю.

Сверху положите 1–1,5 кг очищенной и разрезанной пополам картошки среднего размера, 2 средней величины моркови, корень петрушки (по желанию), 4 зубчика чеснока, 10 горошин черного перца, посолите и поперчите по вкусу.

2. Залейте холодной водой так, чтобы она покрывала содержимое кастрюли и тушите-томите на медленном огне в течение 4–4,5 часов. Время от времени можно подбавлять воды, чтобы чолнт не пригорел.

«Одним из самых популярных в дни праздника Суккот блюд являются, как уже было сказано, голубцы. Впрочем, голубцы тоже бывают разные и в каждой местности их готовят по-своему…»

Голубцы из капусты

1. Возьмите кочан белокочанной капусты, разделите его на листья, положите их в кастрюлю, закройте ее крышкой и проварите на сильном огне 10 минут (некоторые просто ошпаривают листья кипятком).

2. Перемелите примерно 1/2 кг мяса с 1 луковицей среднего размера и 2 зубчиками чеснока. Смешайте получившийся фарш с 1 чашкой сырого вымоченного риса.

3. Заверните начинку в листья, подверните уголки и положите получившиеся голубцы в кастрюлю.

4. Залейте их водой так, чтобы она слегка покрывала верхние голубцы, посолите воду, положите сверху крышку от чуть меньшей кастрюли и сверху на нее какую-нибудь тяжесть и варите до готовности. Иногда в воду, в которой варятся голубцы, добавляют 1–1,5 ч. л. томатной пасты и немного лимонного сока.

Голубцы из виноградных листьев (долма)

1. Классическая долма готовится на бараньем мясе, но можно взять килограмм говяжьего фарша, добавить в него 100 граммов бараньего жира, 1 перемолотую луковицу, 1–2 зубчика чеснока, чашку риса, соль и перец по вкусу и перемешать.

2. Получившийся фарш заворачивайте небольшими порциями в маринованные виноградные листья, которые продаются в любом магазине. В результате у вас должны получиться небольшие темно-зеленые приплюснутые сверху «конвертики» размером примерно с крупную сливу.

3. Варить долму следует так же, как и голубцы.

Обычаи и традиции праздника Суккот

Накануне праздника Суккот во всех израильских газетах всенепременно появляется фотография религиозного еврея, пристально, через лупу рассматривающего кончик пальмовой ветви. И сколько бы ни было у нас впереди праздников Суккот, эта фотография будет повторяться вновь и вновь, потому что именно она символизирует приближение праздника – по всему Израилю в эти дни начинают работать ярмарки «арбаа миним» – четырех видов растений, с помощью которых исполняется предписанная Торой в Суккот заповедь «нетилат лулав» – «вознесение лулава». Четыре вида растений – это сложенная

пальмовая ветвь (лулав), особый цитрусовый плод (этрог), три ветки пахучего мирта (адаса) и две ветки ивы (аравы). К каждому из этих четырех видов растений предъявляются необычайно строгие требования, нарушение которых делает их некошерными и непригодными для исполнения заповеди «нетилат лулав». Вот почему религиозные евреи готовы платить за свежие, отборные «арбаа миним» огромные деньги. Вот почему они так пристально рассматривают через лупу пальмовую ветвь – ее кончик должен быть острым-острым… Да и другие растения неплохо рассмотреть через лупу, чтобы удостовериться, что они соответствуют всем требованиям еврейского Закона.

По словам наших мудрецов, каждый из этих четырех видов растений символизирует особую часть еврейского народа. Этрог, обладающий и вкусом, и ароматом, символизирует тех евреев, которые и творят добрые дела, и занимаются Торой. Пальмовая ветвь напоминает нам о растущих на пальме финиках, которые имеют вкус, но не имеют запаха, – так и среди евреев есть те, кто усердно занимается Торой, но, увы, не делает добрых дел. У мирта, как известно, нет вкуса, но есть дивный запах – и он символизирует тех евреев, которые делают немало добра в жизни, но, к сожалению, не могут или не хотят уделить достаточно времени изучению Торы. И, наконец, не имеющие ни вкуса, ни запаха ветки ивы символизируют евреев, не изучающих Тору и не творящих добрые дела. Соединяя их в дни Суккота вместе и взмахивая ими в разные стороны света, мы как бы напоминаем Творцу о единстве всего еврейского народа и просим Его быть милостивым и снисходительным к любому еврею.

Виктор Бриндатч. Фрагмент картины «Молитва в Суккот у Стены Плача»

Есть и другие объяснения того, что символизируют собой эти четыре растения. Одни утверждают, что это символ человеческого тела, другие – четырех видов членов семьи, но, если честно, подлинного ответа на вопрос о том, какой же смысл сокрыт в этих растениях и в обряде взмахивания ими в синагоге, не знает никто. Это – та заповедь Торы, которую нужно исполнять, осознавая ее иррациональность, то есть невозможность полного постижения ее смысла. И думаю, вы не будете спорить с тем, что это – очень красивая заповедь!

Перед началом праздника Суккот делается «эрув тавшилин» – точно так же, как и накануне Рош ха-шана.

Ну и, само собой, если стоят погожие дни, то в течение всех семи дней праздника принято есть и даже жить в сукке. При этом перед любой трапезой в шалаше на протяжении всех дней праздника произносят:

«Благословен ты, Господь, Бог наш, Царь вселенной, освятивший нас своими заповедями и повелевший нам

жить в шалаше».

Порядок благословений при зажигании свечей, освящения вина и хлеба в первый день Суккот практически тот же, что в Рош ха-шана и в другие праздники. Зажигая свечи, женщины произносят следующее благословение:

> *«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, освятивший нас своими заповедями и повелевший нам зажигать свечи праздника! Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, что дал нам дожить, просуществовать и достичь времени этого!»*

Затем, усаживаясь за накрытый стол, произносят благословение над вином. Текст этого благословения, разумеется, отличается от того, какой мы произносим в субботу. Но если первый день праздника пришелся именно на субботу, то начинают отсюда и затем читают также слова, приведенные в скобках:

> (Полушепотом) «*И был вечер, и было утро…* (Повышая голос) *день шестой.*
>
> *И завершены были небо и земля, и все воинство их. И завершил Бог в день седьмой работу, которой Он занимался, и покоился в день седьмой от всей работы Своей. И благословил Бог день седьмой, и освятил его, ибо это был день покоя от всей работы при сотворении мира».*

Далее читают:

> *«Услышьте, наставники!*
>
> *Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, сотворивший плод виноградной лозы.*
>
> *Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, который избрал нас из всех народов, и возвысил нас над всяким языком, и освятил нас заповедями своими. И даровал Ты нам, Господь, Бог наш, с любовью (субботы для покоя и) праздники для радости, праздничные времена для веселья, (эту субботу и) этот праздник Суккот, время нашего веселья, в память о выходе из Египта, ибо нас Ты избрал и нас Ты освятил из всех народов и Слово твое – истина и существует вечно. Благословен Ты, Господь, Царь наш над всей землей, освящающий (субботу и) Израиль и времена праздников.*
>
> *Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной,*

освятивший нас своими заповедями и повелевший нам зажигать свечи праздника! Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, что дал нам дожить, просуществовать и достичь времени этого!»

Если праздник пришелся на исход субботы, то после вышеприведенного благословения читают «хавдалу» – благословение, разделяющее субботу и праздник. Глядя на пламя свечей, произносят:

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, создающий свет пламени.

Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, отделивший святое от будничного, свет от тьмы, Израиль от народов, седьмой день от шести рабочих дней. Между святостью субботы и святостью праздника сделал Ты различие, и седьмой день от шести рабочих дней отличил Ты святостью. Выделил и отличил ты народ Свой, Израиль, святостью Своею. Благословен Ты, Господь, отделяющий святое от святого!»

Далее следуют омовение рук (с традиционным благословением «нетилат ядаим») и благословение над хлебом:

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, вырастивший хлеб из земли».

Утром перед праздничной трапезой в Суккот, как и в остальные праздники, делают кидуш над вином и над хлебом. Так как порядок благословения на омовение рук и благословения над хлебом читателю уже известны, то я позволю себе привести здесь лишь порядок благословений над вином.

Если праздник пришелся на субботу, то начинают отсюда:

«И пусть соблюдают сыны Израиля субботу, сделав ее знаком союза с Богом на все поколения свои. Между Мною и сынами Израиля знак она и вечное напоминание о том, что шесть дней творил Господь небо и землю, а в седьмой день не совершал никаких дел и пребывал в покое».

Далее читают:

«Вот праздники, посвященные Господу, дни священного собрания, которые вы должны отмечать в установленное время. И объявил Моисей о праздниках Господа сынам

Израиля.

Внемлите, господа мои!

Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, сотворивший плод виноградной лозы.

Благословен ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, освятивший нас своими заповедями и повелевший нам жить в шалаше».

Глава четвертая. Симхат-Тора в гостях у Беллы Шагал

У евреев сегодня праздник.
Мы пришли к синагоге с Колькой.
Нешто мало их били разве?
А гляди-ка, осталось сколько!

Так в одном из своих лучших стихотворений передавал впечатления нееврея от праздника Симхат-Тора еврей (и по совместительству бард) Александр Городницкий. Вероятнее всего, он заметил героя этого своего поэтического монолога в питерской синагоге – ведь сам Городницкий, как известно, родом из Питера, а его песня «Атланты» давно уже считается одним из поэтических символов этого города.

Нужно сказать, что советские евреи были довольно-таки странным народом. Почти никто из нас не соблюдал кашрут. Из праздников мы лучше всего помнили Песах – в эти дни на стол вместе с хлебом всенепременно подавалась маца. О Хануке нам напоминали наши дедушки и бабушки, когда осторожно, так, чтоб не видели мамы, совали нам в руки «хануке-гелт» – ханукальные деньги»…

О Суккоте, Пуриме, Рош ха-шана, Судном дне и Йом-Кипуре мы имели совсем уж смутное понятие, если имели вообще. Но вот приходил день «Симхат-Тора» – праздника Торы, и какая-то неведомая сила влекла евреев в синагогу. Они собирались в ней, вдруг позабыв о том, что на всех ведущих к ней улочках стоят агенты КГБ, с трепетом выслушивали первые слова Торы «Берешийт бара Элоим эт ха-шамаим вэ-эт ха-арец…» («Вначале сотворил Бог небо и землю…»). А затем брали в руки свитки Торы, бережно, как младенцев, прижимали их к себе, словно испрашивая прощения за то, что так далеко отошли от нее.

В сущности, подумаешь, повод для праздника – закончили читать весь свиток Торы и начинают все по новой! Те же слова, те же главы, те же истории об Аврааме, Ицхаке и Яакове, о чудесном исходе из Египта и сорокалетнем странствии по пустыне! Стоит ли ради этого носиться по синагоге, держа свитки Торы в руках и выделывая ногами всякие кренделя?! А вот, оказывается, стоит!

И сегодня в день Симхат-Тора я смотрю, как подтягиваются к синагоге с детьми те, кто ни разу не был в ней в течение этого года, как они одевают на ее пороге бумажную кипу, а затем

трепетно касаются рукой свитка Торы, и понимаю, что наша связь с этой Книгой куда прочнее, чем порой представляется. Да, кто-то из них приходит в синагогу просто из любопытства или для того, чтобы показать своим детям, как выглядит свиток Торы, кто-то – лишь потому, что в этот день утром читается поминальная молитва «Изкор», которую им завещали читать покойные родители. Но ведь приходят!

А когда заканчиваются «акафот» – церемония шествия со свитками Торы, когда отзвучат последние слова вечерней или утренней молитвы, наступает время обильного угощения. И, конечно, выпивки – какая же радость без вина и прочих напитков?!

О том, как справляли этот праздник в еврейских городах и местечках в дни наших бабушек и дедушек, необычайно проникновенно рассказала Белла Шагал в своей книге «Горящие огни». Должен заметить, что книга эта особенная – она писалась в годы Катастрофы, когда уже было ясно, что уходит в небытие огромный мир европейского еврейства. И Белла Шагал спешила в ней рассказать не только удивительно трогательную, подлинно еврейскую историю своей любви к великому Марку Шагалу, но и сохранить память о том, каким был этот мир ее детства:

«Вся синагога высыпает на мостовую.

– Что вы тянетесь? Давайте поживее! У нас еще много заходов!

– Сегодня евреи пьют!

Православные горожане улыбаются. Даже церковь будто отодвигается, уступая дорогу веселой толпе.

Вся община заваливается к нам. В доме яблоку негде упасть.

– С праздником! С праздником! С праздником, сударыня!

Женщины отступают в сторонку. Лавина устремляется к столам.

– Ну-ка, чем тут угощают?

Гости потирают руки, разбирают стулья, оценивающе оглядывают блюда.

Накрытый как на свадьбу стол ломится от закусок.

Нарезанные ломтиками пироги, медовое печенье, пряники, маринованная селедка, печеночный паштет, яйца с гусиным жиром, холодец из телячьих ножек, жареное коровье вымя. А бутылки с вином и ликёрами выстроены, точно солдаты на смотру.

– Что вы толкаетесь? Дайте место другим!

Вокруг стола настоящая давка.

– Вечно вы лезете первым! Кажется, вас Тору тут читать не вызывают! – возмущаются одни.

– Да его к выпивке тянет! Пропустите! – смеются другие.

– Тише, вот и сам ребе Шмуэль-Ноах! Ваше здоровье, реб Шмуэль-Ноах! Будьте здоровы, господа!

Папа, как всегда, приходит из синагоги последним. В длинном праздничном пальто, в цилиндре он кажется шире и выше.

– Будьте здоровы! Будьте здоровы! С праздником!

Папа снимает громоздкую шляпу и остается в ермолке.

– Благословение над вином уже прочитали?

– Как же без вас, реб Шмуэль-Ноах?

Несколько человек разом встают, чтобы читать кидуш.

– …сотворивший плод лозы виноградной…

Гости смакуют вино и ликёры. Отведывают каждого блюда.

– За ваше здоровье, хозяйка! Селедочка у вас – это, я понимаю, селедка!

– А телячий холодец – просто чудо!

Мама сияет от удовольствия…»

Ну как: вы хорошо запомнили, что стояло на столе в Симхат-Тора в доме Беллочки Розенфельд, которой тогда только предстояло стать женой одного из самых великих художников XX века?

На самом деле ничего особенного – обычный еврейский стол в такой день. Но если про печеночный паштет и медовые пряники мы уже говорили (более того – мы непременно вернемся к разговору о пряниках в дни праздника Шавуот), то все остальные блюда, пожалуй, стоит научиться готовить.

Маринованная селедка

1. Возьмите 2 обычные селедки, выпотрошите их, хорошо промойте, отрежьте голову, плавники, снимите аккуратно кожицу и разрежьте тушку поперек на 3–4 полоски.

2. Отмочите селедку в холодной кипяченой воде в течение 6–8 часов.

3. Для приготовления маринада нарежьте колечками 1 крупную луковицу, поместите колечки в кастрюлю и залейте их кипятком (сколько брать воды – неважно, но помните, что ее должно хватить на то, чтобы залить всю селедку). В ту же кастрюлю добавьте 4 лавровых листа, 4–5 горошин черного перца, 5 палочек гвоздики и 50 г сахарного песка. Доведите до кипения, поварите 10 минут на слабом огне и дайте остыть под крышкой.

4. Поместите вымоченную селедку в стеклянную банку или большую фаянсовую чашку, посыпьте ее колечками свеженарезанной луковицы, залейте остывшим маринадом и прикройте крышкой. Примерно через сутки маринованная селедка будет готова.

Яйца с гусиным жиром

Название блюда обязывает – яйца должны быть

именно с гусиным, а не с куриным или каким-нибудь другим жиром, и если его у вас нет – лучше попросту от него откажитесь. Хотя гусиного жира требуется немного – всего 1 столовая ложка.

1. Сварите вкрутую 4 куриных яйца, очистите от скорлупы и мелко нарежьте.

2. Обжарьте 1 нарезанную кольцами луковицу в гусином жиру и смешайте пассерованный лук с вареными яйцами.

3. Посолите по вкусу – и можете подавать к столу.

Холодец из телячьих ножек

О, это действительно одно из самых распространенных и любимых еврейских блюд, которое часто готовили и моя бабушка, и мой отец. И уходила на его приготовление уйма времени…

1. Возьмите 2 кг телячьих ножек, разрубите каждую на несколько частей и залейте 4 л холодной воды.

2. Оставьте кастрюлю с водой и телячьими ножками на несколько часов, а затем варите ножки на слабом огне примерно 6–8 часов, постоянно снимая и выбрасывая пену. Отвар должен постоянно кипеть, но не сильно, а в случае, если он выкипит на четверть, добавьте немного

воды.

3. Примерно за час до окончания варки бросьте в кастрюлю 4–5 целых морковок, 2 целые луковицы, а несколько позднее – 4–5 лавровых листьев, 5–7 горошин черного перца и немного соли.

4. Закончив варку, снимите с ножек мякоть, а отвар дважды процедите через частое сито.

5. Мясо с ножек порубите как можно мельче и разложите в глубокие тарелки. Возьмите 8 зубчиков чеснока, порубите их тоже как можно мельче и рассыпьте поровну в каждую из тарелок. При желании в каждую тарелку можно добавить 2–3 горошины черного перца.

6. Залейте тарелки на 3/4 процеженным отваром и, пока он охлаждается, аккуратно нарежьте кольцами 2–3 сваренных вкрутую куриных яйца.

7. Разложите эти яичные колечки по тарелкам и заполните их доверху отваром, после чего смело отправляйте тарелки в холодильник – и на следующий день холодец можно будет ставить на стол.

Ну, а теперь, если уж мы решили подражать семье юной Беллы Шагал до конца, нам предстоит ознакомиться с технологией приготовления самого нежного, самого вкусного и вместе с тем самого сложного блюда – жареного говяжьего вымени. Трудно оно прежде всего потому, что вымя пропитано молоком – а ведь еврейская традиция категорически запрещает смешивать мясное с молочным. Вот почему «литваки», то есть евреи, придерживающиеся «миснагедского», литовского направления в иудаизме, вообще избегают использовать говяжье вымя в пищу. Однако сефардские евреи и хасиды не отказываются от этого лакомства, но, разумеется, перед приготовлением вымя тщательно кошеруют, «изгоняя» из него и кровь, и молоко.

Жареное говяжье вымя

1. Выбейте вымя об стенку или о разделочную доску, которая предназначается специально для выбивания вымени – в ходе этого процесса из него уходит большая часть содержащегося внутри молока.

2. Надрежьте вымя полосками с интервалами примерно в 3–4 см вдоль и поперек и тщательно прожарьте на открытом огне. Главное сделано – вымя стало кошерным.

3. Теперь, если у вас имеется примерно 1 кг вымени, нарежьте 2 луковицы кубиками и в гусятнице обжарьте лук в растительном масле.

4. Вымя разрежьте на кусочки средней величины, посолите и в тот момент, когда лук приобретет золотистый цвет, положите их в гусятницу и тщательно перемешайте с луком – только таким образом можно отбить специфический запах вымени, который многим мешает оценить его вкус.

5. Прожарив вымя с луком несколько минут, залейте его небольшим количеством воды – так, чтобы она лишь покрывала мясо, и тушите на медленном огне до готовности. Время от времени следите за тем, чтобы в гусятнице была вода, и подливайте ее, чтобы вымя не подгорело.

Можно и просто поджарить вымя в растительном масле на сковородке – но и в этом случае обязательно вместе с мелко нарезанным луком.

Обычаи и традиции праздника Симхат-Тора

Порядок благословений при совершении «эрува», зажигания свечей, освящения вина и хлеба в первый день Суккота практически тот же, что в Рош ха-шана и в другие праздники. Зажигая свечи, женщины произносят следующее благословение:

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, освятивший нас своими заповедями и повелевший нам зажигать свечи праздника! Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, что дал нам дожить, просуществовать и достичь времени этого!»

Затем, усаживаясь за накрытый стол, произносят благословение над вином. Текст этого благословения, разумеется, отличается от того, какой мы произносим в субботу. Но если первый день праздника пришелся именно на субботу, то начинают с чтения субботнего благословения:

(Полушепотом) «*И был вечер, и было утро…* (Повышая голос) *день шестой. И завершены были небо и земля, и все воинство их. И завершил Бог в день седьмой работу, которой Он занимался, и покоился в день седьмой от всей работы Своей. И благословил Бог день седьмой, и освятил его, ибо это был день покоя от всей работы при сотворении мира».*

Далее читают следующее благословение, вставляя, если праздник пришелся на субботу, и те слова, которые приведены в скобках:

«Услышьте, наставники!

Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, сотворивший плод виноградной лозы.

Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, который избрал нас из всех народов, и возвысил нас над всяким языком, и освятил нас заповедями Своими. И даровал Ты нам, Господь, Бог наш, с любовью (Субботы для покоя и) праздники для радости, праздничные времена для веселья; (эту субботу и) этот праздник Суккот, время нашего веселья, в память о выходе из Египта, ибо нас Ты избрал и нас Ты освятил из всех народов и слово Твое – истина и существует вечно.

Благословен Ты, Господь, Царь наш над всей землей, освящающий (субботу и) Израиль и времена праздников.

Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, освятивший нас своими заповедями и повелевший нам зажигать свечи праздника!

Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, что дал нам дожить, просуществовать и достичь времени этого!»

Если праздник пришелся на исход субботы, то после вышеприведенного благословения читают «хавдалу» – благословение, разделяющее субботу и праздник. Глядя на пламя свечей, произносят:

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, создающий свет пламени.

Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, отделивший святое от будничного, свет – от тьмы, Израиль – от народов, седьмой день – от шести рабочих дней. Между святостью субботы и святостью праздника сделал Ты различие, и седьмой день от шести рабочих дней отличил Ты святостью. Выделил и отличил ты народ Свой, Израиль, святостью Своею. Благословен Ты, Господь, отделяющий святое от святого!»

Далее следуют омовение рук (с традиционным благословением «нетилат ядаим») и благословение над хлебом:

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной,

вырастивший хлеб из земли».

Утренний кидуш в Симхат-Тора проходит так же, как кидуш утром в первый день Суккот, но, разумеется, во время него не читается благословение за заповедь жить в шалаше.

Глава пятая. Пончики – это не пита!

Не знаю, как в Америке, а в Израиле в дни Хануки в память о чуде с горшочком масла принято есть пончики с повидлом. Почему именно пончики? О, чтобы понять это, нужно руководствоваться чисто еврейской логикой!

«С чем было чудо? – спрашивают израильтяне. – С горшочком масла?! Ну, так значит, нужно в эти дни есть что-то такое, в чем было много этого самого масла. Оно, конечно, неплохо было бы просто пить в честь такого дела масло, но те, кто пробовал это делать, почему-то не рекомендуют. А на приготовление пончиков уходит ну просто сумасшедшая уйма масла!»

Виктор Бриндатч. «Ханука в Иерусалиме»

Из года в год все израильские газеты напоминают, что один израильский пончик (а величина его обычно превышает величину увесистого булыжника) содержит столько же калорий, сколько хороший мясной обед, и злоупотреблять ими не надо. Израильтяне с удовольствием прочитывают эту свежую

информацию столетней давности, и продолжают поглощать пончики.

Лично у меня с ханукальными пончиками связаны свои сантименты. Дело в том, что первой работой, на которую мне удалось устроиться в Израиле, была именно работа пекаря пончиков. Причем делать пончики я должен был ночью, чтобы утром их, свежие и аппетитные, развезли по магазинам. Хозяин кондитерской познакомил меня с нехитрой технологией изготовления пончиков: нужно было вытащить заготовки из холодильника, поставить их в специальную парную комнату на час-полтора, чтобы тесто хорошо поднялось, а затем бросить взошедшие пончики в чан с кипящим маслом. После этого каждый пончик надевался на специальный шприц и в него закачивалось клубничное повидло. Я сказал, что все понял, и хозяин ушел домой, оставив меня в пустой кондитерской.

Выкурив сигарету, я решил, что пришло время работать, и выкатил из гигантского холодильника тележку с разложенными на ней заготовками для пончиков. Попутно я обнаружил в холодильнике мешки с орехами, тертым шоколадом и еще уймой вкусных вещей, которыми набил карманы, чтобы не скучать ночью. И вот, выйдя из холодильника с набитыми карманами, я еще раз поглядел на тележку и понял, что… напрочь забыл, что нужно делать с этими проклятыми пончиками, прежде чем бросать их в масло. То есть я помнил, что их надо было куда-то поставить, но куда?!

Просидев полчаса в раздумье, я просто начал бросать эти заготовки в чан с маслом, а когда они подрумянивались и всплывали на поверхность, вылавливал их половником.

Дело у меня шло ходко – то, на что, согласно расчетам хозяина, у меня должно было уйти четыре часа, я успел сделать за час! Чувство законной гордости переполняло меня в эти минуты, я чувствовал себя ударником сионистского труда и вообще человеком, который не зря живет на этом свете. Правда, получившиеся у меня пончики не очень напоминали те, которые продавались в магазинах, но я был уверен, что после того, как я накачаю их вареньем, все будет в полном ажуре. И я увлеченно приступил к последнему этапу технологического цикла…

Первый заказчик моего нового хозяина появился в кондитерской в четыре часа утра. Высокий еврей в лапсердаке и широкополой хасидской шляпе, он некоторое время наблюдал, как я закачиваю в пончики варенье, а потом поинтересовался, чем я, собственно, тут занимаюсь.

– Делаю пончики! – с гордостью ответил я.

– Да! – закричал он. – Я вижу! Но пончики – это не пита!

Питой, если кто еще не знает, в Израиле называют небольшую плоскую и полую изнутри лепешку…

Остается сказать, что через неделю мы с хозяином этой кондитерской расстались на почве взаимного непонимания. Но пончики я в итоге делать научился. Да еще какие – весь город Бней-Брак, эта религиозная столица Израиля, на протяжении всей Хануки приходил ночью в кондитерскую, чтобы в перерыве между ночными уроками Торы отведать моих горячих пончиков. Особенно покупателям нравилось то, что я нарушал технологию и закачивал в пончики в три раза больше варенья, чем было предусмотрено.

Кстати, формальным поводом для моего увольнения стал именно небольшой перерасход варенья…

И тем не менее тем, кто соберется самостоятельно готовить пончики, я советую: «Не жалейте варенья!». В конце концов, что значит в нашей жизни лишняя тысяча калорий?! Ну, а сейчас, разумеется, я предложу вам рецепт приготовления ханукальных пончиков. Рецепт особый – он позаимствован мной у моей соседки – старой марокканской еврейки тети Цили. А тетя Циля, поверьте, кое-что понимает в этой жизни.

Пончики

1. Просейте 2 стакана муки и сделайте ямку в середине образовавшейся горки.

2. Возьмите 20-граммовый кубик дрожжей, растворите их в 2–3 ст. л. воды, добавьте туда 1 ст. л. сахара и разболтайте получившуюся смесь с небольшим количеством муки в ямке.

3. Оставьте получившееся у вас месиво на 1/4 часа, чтобы тесто поднялось.

4. После этого добавьте в тесто немного соли, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. (ох, уж эта тетя Циля!) бренди и перемешайте.

5. Дайте подняться тесту до двойного объема, после чего раскатайте его в лист.

6. Разлейте варенье по одной половине листа, сложите лист вдвое и начинайте делать пончики, вырезая кружки стаканом. Стакан и склеит концы пончиков во время разрезания.

Ну, а дальше бросайте получившиеся у вас пончики в кастрюлю с нагретым маслом. Ой, смотрите – вот они начинают потихоньку покрываться золотистой корочкой,

а затем – раз! – и, подпрыгивая, всплывают на поверхность. А это значит, что сейчас самое время их вытащить, обсыпать их сахарной пудрой и подать на стол.

Только хорошенько запомните: пончики – это не пита!

Еврейские классики о Хануке и ханукальных блюдах

«– Угадайте, дети, какой праздник самый лучший?!
– Ханука!
Восемь дней подряд не ходишь в хедер, каждый день ешь оладьи с гусиным салом, играешь в разные игры и получаешь от всех ханукальные деньги. Разве может быть что-либо лучше?»

(Шолом-Алейхем, «Ханукальные деньги»)

А вот и драники!

Ну вот – привел цитату из Шолом-Алейхема и сразу вспомнил картофельные оладьи и свою бабу Беллу, которая была великой мастерицей их готовить. Да-да, никаких пончиков-шмончиков моя баба Белла на Хануку не пекла, зато картофельных оладий у нее в

доме в эти дни было с избытком. Правда, готовились они не на гусином жиру, а на подсолнечном масле – чтобы потом их можно было есть со сливочным маслом или сметаной.

Эти оладьи на идише называются «латкес», моя бабка звала их драниками, но суть от этого не меняется – латкес-драники были и остаются в еврейском мире таким же ритуальным блюдом на Хануку, как и пончики.

И потому я просто чувствовал бы себя виноватым перед читателем, если бы не привел рецепт драников – старый-старый рецепт моей бабушки Беллы.

Драники

1. Приблизительно 1/2 кг картофеля тщательно перетрите через не очень крупную терку.

2. Затем через эту же терку натрите 1–1,5 головки лука (я лично беру 2, но жена считает, что я перебарщиваю).

3. Смешайте тертую картошку с тертым луком, 2 ст. л. мацовой или обыкновенной муки и добавьте по вкусу молотого перца.

4. Взбейте 2 яйца, добавьте в получившуюся смесь и тщательно перемешайте. Можно добавить в тесто какую-нибудь сухую или свежую, хорошо порубленную зелень.

5. Разогрейте в сковороде масло и выкладывайте на нее тесто столовой ложкой.

Стоп! Детям до подачи на стол хватать драники руками с тарелки строго воспрещается! А то все перехватают и так и не узнают, какая это вкуснятина – горячие драники с холодной, нежно обволакивающей их сметаной.

Обычаи и традиции Хануки

В той стране, в которой мы все выросли, далеко не каждый еврейский ребенок знал, когда наступает Рош ха-шана, а когда – Йом-Кипур, многие из нас не имели никакого представления не только о Суккоте и Шавуоте, но и о Песахе. Зато о Хануке и о том, когда именно она наступает, знали и в самом деле многие еврейские дети. Потому что в вечер наступления Хануки дедушки и бабушки тихонько подзывали к себе своих внуков и, хитро прищурившись, совали им в руку двадцать, тридцать, а то и целых пятьдесят копеек.

– На, вот тебе «хануке-гелт»! – говорили они, и мы отходили в сторону, зажав в кулаке монетки и слегка ошалев от привалившего нам счастья.

Знаете ли вы, что можно было купить в начале 70-х годов прошлого века на пятьдесят копеек?! Да все что угодно! Серию новых негашеных марок в филателистическом магазине, шоколадный батончик за 33 копейки, две порции эскимо и одно фруктовое мороженное, две с половиной трубочки с кремом… Словом, пятьдесят копеек были в те времена целым состоянием! И самые умные из нас догадывались спросить: а что же это за такой хороший праздник – Ханука, в который детям следует давать деньги?! И тогда дед усаживал нас на колени и рассказывал о том, как давным-давно – в те времена, когда евреи жили на своей земле, – на нашу землю пришли захватчики. И они хотели сделать так, чтобы евреи забыли о том, что они евреи, перестали делать обрезание своим детям, справлять свои праздники. И не только наши враги, но и многие евреи решили, что будет совсем неплохо, если евреи забудут свои обычаи и станут такими же, как все остальные народы. Эти евреи призывали остальных покориться захватчикам. Но нашлись и другие евреи – те, которые решили, что нужно прогнать врагов с родной земли и продолжать молиться одному Богу – Тому Самому, который создал весь мир и кроме которого нет никаких других богов. И эти евреи, во главе которых стояли Матитьяху Маккавей и его сыновья, подняли восстание против оккупантов. Их было мало, а наших врагов – очень и очень много, они тогда считались самыми сильными в мире. Но евреи были умнее и отважнее их, и потому они победили. Наша столица Иерусалим была освобождена от врагов, а вместе с ней был освобожден и Храм, в котором мы молились своему единственному Богу. Однако когда Маккавеи вошли в осквернённый греками Храм, они увидели, что в Храме остался только один горшочек масла – такой маленький, что этого масла хватало только на то, чтобы наш священный

светильник – менора – горел лишь один день. А для того, чтобы изготовить новое масло, нужно было целых восемь дней. Но Маккавеи все равно зажгли менору, и она горела именно восемь дней – ровно столько, сколько нужно было для приготовления нового масла. И это было самое настоящее чудо – чудо Хануки!

Никогда не забуду, как я вышел во двор, услышав этот рассказ в первый раз. Что там скрывать, до этого я даже немножко стыдился, что мы – не такие, как все наши соседи, что мы – евреи, а все евреи – может быть, и очень умные, но слабые и трусливые, и их всегда все бьют. Во всяком случае, каждый раз, когда я оказывался у бабы Беллы в Прилуках или у бабы Гени в Гродно, мне крепко доставалось от местных мальчишек. Но в тот декабрьский вечер я вышел на улицу другим человеком. Теперь я знал, что принадлежу к самому гордому и храброму народу – народу, горстка героев которого воевала против целых орд врагов и победила. Кровь потомка Маккавеев ударила мне в голову, и не знаю, что случилось бы в тот день, если бы эти пацаны тронули меня хотя бы пальцем. Но и они, видимо, почувствовали произошедшую во мне перемену, и потому не только не тронули меня, но и позвали с собой играть. Подлинный, великий смысл Хануки мне предстояло осознать много позже, но тогда я прочно усвоил, что антисемиты бьют нас и смеются над нами, пока мы сами втайне стесняемся того, что мы евреи. И еще – что давным-давно евреи были похожи на царя Леонида и его 300 спартанцев, про которых мы с папой смотрели фильм в кино…

А ведь началось все с «хануке-гелт» – ханукальных денег – одного из самых старых и прекрасных обычаев праздника Хануки. Так что, я думаю, не случится ничего страшного, если вы тоже дадите своим детям в канун Хануки несколько шекелей, долларов или рублей.

Но самым главным в дни Хануки является, разумеется, не поедание пончиков и не раздача «хануке-гелт», а зажигание ханукальных свечей – в память о великом чуде с горшочком масла. Причем главным тут является «пирсум ха-нес», то есть оповещение всех, кого только можно, о сотворенном в ответ на нашу верность и на наш героизм чуде. Поэтому, если строго следовать заповеди, ханукальный светильник нужно ставить у входа в квартиру, напротив мезузы. Но будет вполне достаточно, если вы зажжете ханукальные свечи у окна в той комнате, где обычно за столом собирается вся семья.

Зажигать ханукальные светильники следует вечером, после выхода звезд, причем если вы не сделали этого сразу, то ничего страшного – их можно зажечь в течение всего вечера, пока не спят ваши домочадцы. Сначала зажигают «шамаш» – девятую,

служебную свечу, а затем уже от нее зажигают остальные свечи. В первый день Хануки зажигают одну свечу, и в каждый последующий день на одну свечу больше – так, чтобы в восьмой день горели все восемь свечей. Причем каждую новую свечу ставят слева от тех свечей, которые ставили в предыдущие дни, и зажигают их слева направо. В субботу сначала зажигают ханукальные свечи, а затем уже субботние.

После того как вы зажгли «шамаш», произносят благословения на зажигание свечей. Обычно на эту церемонию собирается вся семья, благословения тоже поют все вместе – вслед за отцом или дедом:

> *«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, который освятил нас своими заповедями и повелел зажигать свечу Хануки.*
>
> *Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, который сотворил чудеса для отцов наших в их дни, в это время».*

В первый вечер Хануки добавляют еще одно, знакомое нам благословение за то, что мы дожили до этого времени:

> *«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, что дал нам дожить, просуществовать и достичь времени этого!»*

Сразу после зажигания свечей произносят:

> *«Эти свечи мы зажигаем в память о чудесах явных и скрытых, и о войнах, и о спасении, которое сделал Ты отцам нашим в те дни, в это время года руками святых коэнов Своих. И все восемь дней Хануки свечи эти – святы, и мы не имеем права пользоваться их светом, но можем лишь смотреть на них, чтобы воздать хвалу и прославление имени Твоему за чудеса явные и скрытые и за то, что Ты спасаешь нас».*

Кстати, последнее немаловажно: ханукальными свечами действительно нельзя пользоваться ни для освещения, ни для какой-либо другой практической цели. И потому ханукальные свечи в современном иврите стали символом всего, чем можно только любоваться. Например, израильских солдат на базе командиры предупреждают перед началом службы: «Девушки на базе – это как ханукальные свечи! На них, ребята, можно только смотреть!»

Остается напомнить, что в дни Хануки в благословении после еды «биркат ха-мазон» делается специальная вставка, которая приведена в тексте этого благословения в первой части нашей книги.

Глава шестая. И снова Новый год

«В старые-стародавние времена в одной далекой стране жил-был царь. Богатым и могущественным был этот царь, но чем больше у него становилось богатства, тем чаще стало ему казаться, что вокруг него одни заговорщики и предатели, которые хотят убить его и захватить его трон. Вот почему этот царь не доверял никому – даже двум своим самым близким советникам, один из которых был еврей, а другой – нееврей. И когда у обоих советников родились дочери, царь велел забрать младенцев из дома их отцов, чтобы они жили в его дворце как заложницы верности его советников. Тяжко было обоим советникам расставаться с дочками, да что поделаешь – не могли они перечить царю. И единственное, о чем попросил еврейский советник своего царя, – так это о том, чтобы его дочь кормили только кошерной пищей. Царь согласился, и советник сам, собственными руками отнес дочь в царский дворец.

Прошло десять, а может, пятнадцать лет – кто знает?! За эти годы царь убедился в верности своих советников и сказал им, что они могут забрать домой своих дочерей. Но перед этим он еще раз решил проверить, насколько они мудры. Привел он их в огромную горницу, где находилось множество царских дочерей, и сказал:

– Все эти годы ваши дочери воспитывались вместе с моими, и сегодня я уже не могу сказать, какие из дочерей мои, а какие – ваши. Вы сами должны узнать это!

Задумались советники: ведь когда они относили дочерей в царский дворец, те были младенцами, а сейчас перед ними стояли большие девочки. Все как одна красавицы, все стройны, все умны – как узнать, какая из них является именно твоей дочерью?!

– Мне не остается ничего другого, как положиться на волю судьбы и случая! – воскликнул советник-нееврей. – Пусть это будет моя дочь! – и он указал пальцем на первую попавшуюся ему девочку…

– Но мне нужна только моя дочь! – упрямо сказал советник-еврей. – И я хочу найти ее во что бы то ни стало!

– Хорошо! – ответил ему царь. – Ты можешь делать что угодно, но я запрещаю тебе спрашивать о том, что они едят…»

На этом месте я замирал и оставлял ложку в сторону.

– Как же он узнает это? – спрашивал я.

– Ты ешь, Петенька, ешь! – говорила бабка. – Ешь, а то не буду рассказывать…

И мне приходилось покорно опускать ложку в манную кашу и слушать дальше.

«– Я вообще не буду ни о чем спрашивать этих девочек! – ответил советник-еврей. – Но я прошу принести в этот зал несколько подносов с виноградом. И пусть на половину подносов положат только ягоды винограда, очищенные от гроздьев, а на половину других – целые виноградные гроздья.

Просьба советника была выполнена, и девочкам подали виноград. Все они стали есть ягоды, очищенные от гроздьев, потому что это было удобнее и приятнее, и только одна из них взяла с подноса целую виноградную гроздь.

– Вот моя дочь! – указал советник-еврей на девочку, взявшую целую виноградную гроздь!..»

– Бабушка, а как же он догадался? – восклицаю я.

– Ешь и слушай дальше! – отвечает бабушка.

«– Да, это твоя дочь! – воскликнул царь. – Но как ты догадался об этом? Откуда ты знал, что она возьмет именно виноградную гроздь, а не отдельные ягоды?!

– Сказано в наших книгах, – ответил ему советник-еврей, – что еврейский народ подобен грозди винограда: все евреи связаны друг с другом, как виноградины на грозди, и, оказавшись вдали от своего народа, любой еврей тоскует по нему. Он снова хочет стать частью этой большой грозди, и если ему подать виноград в виде ягод или в виде грозди, он обязательно выберет гроздь!..»

Ах, эти бесконечные еврейские сказки! Мало кто даже из евреев, увы, знает, что у нас есть свои народные сказки и их великое множество. Вот только рассказывают они не о том, как дурак стал царем или как он победил Кощея Бессмертного, а о мудрых раввинах и простых евреях, которые оказываются в трудной ситуации и с честью выходят из нее. И помогает им в этом не хитрость, не удача, а ум, знание Торы и верность своему народу.

Но я, конечно, не случайно вспомнил здесь старую бабушкину сказку о виноградной грозди. Дело в том, что в Ту би-Шват мы празднуем Новый год деревьев, отдаем дань Земле Израиля и ее плодам, а виноград – это одно из тех семи растений, которыми славится Эрец-Исраэль и каждое из которых несет в себе высокую символику.

Если вы помните, 12 разведчиков, которых Моше-рабейну (Моисей) во время странствий евреев в пустыне отправил по указанию народа в Эрец-Исраэль, принесли в качестве доказательства изобилия этой обетованной нам Творцом земли различные ее плоды. И двое из них с трудом несли гроздь

винограда, продев через эту гроздь палку и водрузив ее себе на плечи. Согласно преданию, именно такие огромные грозди винограда росли в Эрец-Исраэль вплоть до разрушения Первого Храма.

И условные фигурки двух разведчиков несущих на палке гроздь винограда, сегодня можно увидеть и на эмблеме Министерства туризма Израиля, и на этикетках израильских вин, и на торговых знаках многих израильских фирм – это один из самых излюбленных наших символов.

Излюбленных, но, как я уже сказал, не единственных, ибо сказано в Торе: «Господь Бог твой ведет тебя… в землю пшеницы и ячменя, виноградных лоз, инжира и граната, землю оливкового масла и финикового меда».

Вот они – эти семь видов растений: пшеница, ячмень, виноград, инжир, гранат, оливки и финики.

Каждое из них, повторю, несет в себе определенную символику.

Пшеница, являющаяся основой для выпечки хлеба, и ячмень, этот идеальный корм для скота, символизируют собой саму Эрец-Исраэль, то плодородие, которым она щедро одаривала нас в прошлом и которым одарит в будущем – как сказано в том самом псалме, что мы читаем в субботу перед благословением на пищу: «Когда возвратит Господь пленных Сиона, мы будем как во сне. Тогда наполнятся смехом наши уста, а язык – песней. Скажут тогда народы: “Великие чудеса совершил для этих Господь!” Великие чудеса совершил для нас Господь, и мы ликуем! Верни нас Господь так, чтобы наше возвращение было подобно потокам в Негеве. Тот, кто сеял, проливая слезы, возликует во время жатвы. Тот, кто нес на поле с плачем мешок с семенами, вернется с песней, нагруженный снопами своими!»

Кстати, мидраш утверждает, что именно пшеница и была тем самым древом познания добра и зла, от которого вкусили Адам и Ева. Там, в раю, она была действительно настоящим деревом, а свою современную форму приобрела уже после того, как из-за грехопадения человечества изменился весь мир. Но после прихода Машиаха, говорит тот же мидраш (а вы уж хотите – верьте ему, а хотите – нет), пшеница снова станет деревом и именно благодаря этому люди, сколько бы их ни жило на земле, не будут испытывать голода.

О винограде как о символе еврейского народа мы с вами уже говорили, а вот инжир и гранат являются символами самой Торы. Подобно тому как плод инжира не имеет косточек и весь без остатка пригоден в пищу, так и вся Тора без остатка, от первого до последнего слова, направлена на благо человека, и нет в ней

ничего такого, что мы могли бы отвергнуть, сказав: «Вот эти заповеди нам подходят, и потому мы будем их соблюдать, а вот эти заповеди нам не нравятся, и потому мы от них отмахнемся». А еще Тора наполнена заповедями, как гранат – зёрнами, да и каждый еврей подобен гранату – неважно, светский он или религиозный: под его внешней оболочкой, как под кожурой граната, скрываются драгоценные «зёрна» желания совершать добрые дела и соблюдать Тору. Кстати, наши мудрецы утверждали, что гранаты, выросшие в Эрец-Исраэль, обладают массой целебных свойств и что если знать, как ими пользоваться, они могут исцелить от множества болезней.

Традиционное блюдо с сухофруктами, подаваемое на Ту би-Шват

И еще один символ еврейского народа – это плоды оливы. Когда их помещают под пресс, они начинают источать то самое чудесное масло, которое на церковнославянском языке называется елеем и которое незаменимо в приготовлении многих прекрасных блюд. Но разве не таков и еврейский народ: какому только жесточайшему давлению не подвергался он во все эпохи своей истории, но это давление не только не уничтожало его, но и превращало в куда более «ценный продукт» человеческой истории, чем он был до этого. Бросим взгляд назад: египетское рабство в итоге привело к тому, что евреи приняли на себя бремя Торы, которая в итоге изменила моральные основы всего человечества. Нас изгнали из родной земли, нас сжигали на

кострах и убивали в погромах, но в итоге евреи сыграли весьма заметную, а кое-где и решающую роль в развитии тех народов, среди которых они жили…

И, наконец, у нас остаются финики, финиковая пальма, чьи плоды становятся год от года все слаще. Финики, по словам наших мудрецов, символизируют сладость награды Творца за праведную жизнь, а финиковая пальма – самих праведников, ибо сказано в псалме великого царя и песнопевца Давида: «Праведник расцветет подобно финиковой пальме, возвысится, словно кедр ливанский. Укоренятся праведники в доме Господа, будут процветать они во дворах Храма. И в старости будут они плодоносить, будут полны жизненных соков и сохранят свежесть – чтобы возвещать о том, что справедлив Господь, оплот мой, и нет в Его суде неправды».

И вот теперь самое время поговорить о замечательном празднике Ту би-Шват – Новом годе деревьев и плодов Земли Израиля.

Я прекрасно понимаю вас, читатель, – ведь вы наверняка убеждены, что у всех нормальных людей Новый год, как и день рождения, бывает только раз в году. Но что делать, если у нас, евреев, их целых четыре. Во-первых, Рош ха-шана, начало месяца Тишрей, проходящего под знаком Весов, – это, как уже говорилось, день сотворения человека и день суда для всего мира. Но первое число месяца Нисана – месяца, который проходит под знаком Овна и в который завершилось освобождение евреев из египетского рабства, – это тоже Новый год, так как, согласно Торе, именно от Нисана начинается отсчет праздников в году и, кстати, именно от Нисана велся счет лет царствования царей Израиля. Еще один Новый год – «новый год животных» – приходится на первое число месяца Элула. Дело в том, что во время существования Храма евреи должны были приносить десятину от животных, родившихся в этом году. Да и в качестве жертв приносились животные определенного возраста. Но чтобы не регистрировать день рождения каждого животного в стаде и не путаться в этом вопросе, было решено считать, что все животные, родившиеся до первого Элула, родились в этом году, а все животные, появившиеся на свет после первого Элула, считаются рожденными уже в новом году.

А вот для растений таким днем стал Ту би-Шват – 15-е число месяца Швата, проходящего под знаком Водолея. Земля к Ту би-Швату уже обогащена дождями и зимним отдыхом. Колодцы и водоемы полны, и значит, пришло самое подходящее время для посадки деревьев. А с деревьями у евреев, как со всем прочим, немало проблем: во-первых, Тора запрещает есть плоды,

появившиеся в первые три года плодоношения, а во-вторых, опять-таки, во времена Храма следовало приносить десятую часть плодов именно данного, конкретного года. Но как отсчитывать возраст деревьев? И еврейские мудрецы решили эту проблему так же, как с возрастом животных: отсчет ведется от 15-го числа месяца Швата. Все деревья, посаженные до этого числа, относятся к одному году, а после – уже к другому.

Так и родился на свет прекрасный праздник Ту би-Шват, который в равной степени любим и светскими, и религиозными евреями. Да и как не любить праздник, во время которого на дворе, как правило, стоит прекрасная погода, удивительно легко дышится после только что прошедшего дождя, появившаяся на деревьях завязь новых плодов напоминает о возрождении природы, а вечером на стол подается масса всевозможных свежих и сухих фруктов и приготовленных из них блюд?!

В этот день тысячи израильтян выезжают на посадки новых деревьев, причем это единственный обычай, который был придуман светскими евреями, а затем едва ли не узаконен и, уж во всяком случае, точно одобрен самыми авторитетными раввинами. Чтобы по-настоящему вкусить атмосферу этого праздника, стоит отправиться утром в лес на посадки саженцев, а затем потолкаться на рынке и в магазинах среди израильтян, покупающих в неимоверных количествах сушеные инжир, изюм, ананас, бананы, плоды рожкового дерева, орехи и многие другие вкусности.

И, само собой, на столе в этот день должны стоять блюда, напоминающие нам о семи растениях, которыми славится Эрец-Исраэль. Лично я предпочитаю в Ту би-Шват видеть на столе не сушеный инжир и изюм, а инжирное и виноградное варенье, которые, само собой, у нас в семье варят летом, загодя – так, как это делали хозяйки в Азербайджане, где прошла значительная часть моей жизни.

Варенье из винограда

Хорошее виноградное варенье получается из крупных и среднего размера ягод винограда с плотной мякотью.

1. Возьмите 2 кг винограда, отделите целые ягоды от гроздей и бросьте их на 1 минуту в кипящую воду.

2. Приготовьте насыщенный водный раствор из 2 кг сахара (то есть добавляйте в сахар немного воды и тщательно перемешивайте до тех пор, пока он не

растворится целиком – с этого момента сироп считается готовым).

3. Залейте виноград полученным сиропом, так чтобы он покрыл все ягоды. Если сиропа недостаточно – добавьте немного воды.

4. Варенье из винограда варят в 2–3 приема по 1–1,5 часа каждый с 10-часовыми выстаиваниями, когда его снимают с огня и дают ему «отдохнуть». В конце последней варки добавьте капельку винной кислоты и щепотку ванилина.

Варенье из инжира

1.1 кг инжира очистите от кожицы, засыпьте 1 кг сахарного песка и оставьте на 8-10 часов.

2. После этого варите на слабом огне в течение 50–60 минут.

3. Перед концом варки добавьте в варенье 1 г лимонной кислоты и 1/2 г ванилина.

Инжир, подготовленный для варки варенья

Финиковые пирожные

1. Растворите 150 г дрожжей в воде, добавьте 2 ч. л. соли, 4 ч. л. сахара, 1 ч. л. хаваджа для выпечки (эту восточную пряность можно приобрести в специальных магазинах; главное – помните, что она является обязательным компонентом этих пирожных и без хаваджа готовить их бессмысленно), 600 г мягкого маргарина, 1/2 стакана растительного масла. Все это тщательно перемешайте и поставьте на час в тёплое место.

2. Добавьте в получившуюся у вас смесь 2 кг муки, тщательно перемешайте её до однородной массы и оставьте в тёплом месте на 2 часа.

3. Тем временем приступайте к приготовлению начинки. Для этого разогрейте на сковородке растительное масло, поместите на нее 500 очищенных от косточек фиников и разогревайте их до получения мягкой однородной массы. При необходимости добавьте в финики еще немного воды или растительного масла.

4. Из получившегося теста скатываем шарики диаметром примерно в 6–7 см. В центре шарика делаем углубление, кладем в него финиковую начинку и закрываем это место тестом.

5. Хлопком ладони (впрочем, вы можете придумать для этого свой собственный способ) превратите получившиеся у вас шарики в плоские лепешки диаметром примерно в 13–15 см и толщиной в 1–1,5 см.

6. Положите получившиеся у вас «лепешки» на противень так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Щедро посыпьте их сверху кунжутными семечками.

7. Выпекайте при средней температуре 180 °C, каждые 10 минут проверяя пирожные на готовность.

Миндально-финиковые шарики

1. В большой миске, поставленной на малый огонь, тщательно смешайте 500 граммов фиников, очищенных от косточек, с 1 стаканом красного сладкого вина.

2. Вымочите 1 стакан кишмиша в роме или бренди в течение 2 часов.

3. После того как финики словно растворились в вине, снимите миску с огня и добавьте к получившейся смеси 1 стакан крупно порубленных грецких орехов и такое же количество крупно порубленного миндаля. Затем туда же добавьте 1/2 ч. ложки гвоздики, 1/2 ложки корицы.

4. Добавьте в получившуюся смесь вымоченный в роме кишмиш и тщательно перемешайте.

5. Сделайте из получившейся смеси шарики, каждый из которых должен быть величиной примерно в крупную сливу.

6. Выложите шарики на тарелку и посыпьте их сверху сахарной пудрой и мелкотолченым миндалем.

Ну, а в восточных еврейских общинах в дни этого праздника принято ставить на стол различные блюда из фиников. И так как они чрезвычайно просты при приготовлении, а по своему вкусу соперничают с самыми изысканными кондитерскими изделиями, то вы просто обязаны научиться их готовить.

Кроме варенья и всевозможных блюд из фиников, на стол в Ту би-Шват можно подать нарезанную кубиками несоленую брынзу с солеными оливками и всевозможные сухофрукты и фруктовые консервы. Многие израильтянки смешивают различные фруктовые консервы. Смешивая самые разные фруктовые консервы в самых разных пропорциях, многие израильтянки готовят из них таким образом фруктовые салаты, которые очень импозантно смотрятся на столе.

Глава седьмая. Что у вас в «шалахмонесе»?

…Как-то совершенно незаметно приблизился веселый праздник Пурим, и в израильских магазинах уже продают в упаковках и на развес треугольные печенья «озней Аман» – «уши Амана», или, как называли их наши бабушки, хументаши.

Ах, сколько забавных историй связано с этими самыми хументашами, сколько их вообще связано с Пуримом – праздником еврейского карнавала и «мишлоах манот», «шалахмонесов» – праздничных гостинцев, которыми принято обмениваться в этот праздник с родственниками и знакомыми. И еще Пурим – время пуримшпиля, нашего еврейского «капустника», позволяющего от души оттянуться на вольной интерпретации истории Эсфири, Амана и Мордехая.

Не знаю, как у вас, а в моей памяти все это как-то очень тесно переплетается – пуримшпиль, шалахмонес, хументаши, молодость…

Произнесите эти слова – и я мгновенно вспоминаю огромную квартиру, в которой любила собираться наша еврейская компания. 1980 год, нам всем еще по семнадцать, в большой комнате вовсю идет последняя репетиция пуримшпиля, а в просторной кухне девочки играют в больших хозяек и делают хументаши.

– Леня… Леня у нас будет Ахашверошем – у него и брови густые, и имя подходящее. Ну-ка, скажи: «Дорогие товарищи евреи! С чувством глубокого удовлетворения и законной гордости хочу сообщить, что выпускать я вас пока никуда не собираюсь!»

– Так, устроенный царем конкурс красоты иллюстрируем танцем маленьких лебедей. Боря, который Эстер, солирует… Поехали! Там-там-тарата-там… Да кто ж так руки держит?! Изячнее надо, изячнее!

И мы старательно подгибаем ноги, держа друг друга за руки, несясь по комнате под музыку Чайковского – вечером и девчонки, и наши родители будут хохотать до слез, наблюдая за этим «кордебалетом».

– Пацаны, чуете, как из кухни пахнет?! Надо сходить на разведку…

Через минуту «разведчик» появляется в комнате, облизывая перепачканные в маке пальцы…

– Мальчики! – доносится девчоночий визг. – Не пускайте к нам больше этого обжору! Половину мака сожрал, зараза!..

1980 год, нам всем еще только семнадцать, и жизнь еще не успела разметать нас по миру – кто-то сейчас из той нашей

компании в Москве, кто-то в Израиле, кто-то в Штатах, а один даже сумел доплыть до Австралии…

Мы успели подзабыть друг о друге, обзавестись брюшком и зачерстветь сердцем. Но – наступает праздник Пурим, я закрываю глаза, и снова, как наяву, вижу ту большую квартиру в старом-старом доме и нас, танцующих «танец маленьких лебедей». И в эти минуты мне хочется послать шалахмонес не только соседке Циле, но и в Москву, в Америку и, может быть, даже в далекую, порой кажущуюся почти инопланетной Австралию.

Ну, а в шалахмонесе всенепременно должны быть хументаши. Не станете же вы всерьез утверждать вслед за Нехамой Рыжей, что хументаш для шалахмонеса совсем не обязателен – ведь Нехама Рыжая говорила так только потому, что ей до смерти хотелось попробовать хументаш из шалахмонеса, который несла Нехама Черная!

Можно, конечно, прикупить для шалахмонесов хументаши в магазине, но в магазине – оно и есть в магазине – мака в них будет явно недостаточно, да и хорошо, если будет вообще, так как в последнее время стало принято заменять мак повидлом.

Нет, если уж нести хументаши, то настоящие, еще горячие от жара домашней печки, чтобы аромат свежеиспеченного теста и пьянящий запах мака поднимались сквозь прикрывающую корзинку ажурную салфетку. Причем обращаю ваше внимание на то, что эти пирожные должны быть всенепременно с маком, а не с шоколадом или джемом, как те, что продаются в магазине, – в память о том, что именно маковыми зёрнами и другими семенами питались пророк Даниэль и его друзья, когда им пришлось жить во дворце вавилонского царя. Да и Эстер, согласно преданию, живя во дворце Ахашвероша, тоже ела только пшеничные и маковые зёрна, чтобы не нарушить кашрут…

Что? Вы не знаете, как нужно печь настоящие хументаши?! Ну что ж… Открою маленький секрет: роль того самого разведчика, который отправлялся на кухню и съедал половину всего мака, исполнял чаще всего именно ваш покорный слуга, и именно его совершенно незаслуженно за бескорыстную любовь к вкусной и здоровой пище называли «обжорой». Так вот, пока девчонки пытались оттереть меня подальше от кухни, я все-таки кое-чего нахватался, и потому мне доподлинно известно, как именно нужно готовить хументаши.

Итак, слушайте и не говорите, что не слышали.

Хументаши («уши Амана») вкусные

1. Смешайте 1 стакан сахара, 100 г размягченного сливочного масла, 1/3 ст. л. растительного масла, 3 яйца, 1/2 стакана апельсинового сока и в полученную смесь добавьте 4 стакана муки, 2 ч. л. пищевой соды и щепотку соли.

2. Замесите некрутое тесто и разделите его на 4 части.

3. Каждую часть раскатайте тонко (до 3 мм) с помощью пустой бутылки из-под шампанского (можно, наверное, и скалкой, но я видел, как раскатывали пустой бутылкой) и стаканом вырежьте кружки…

4. Теперь займитесь приготовлением начинки: ошпарьте 2 стакана мака кипятком, пропустите его через мясорубку, смешайте с 1 стаканом молока и 3/4 стакана мёда и варите на малом огне, часто помешивая, пока не загустеет. Добавьте в смесь 1 ч. л. лимонной цедры, 1/2 стакана предварительно ошпаренного изюма, перемешайте и охладите…

5. Человека, который попытается попробовать начинку, пока она варится на плите, гоните из кухни в три шеи – с его животом и с его здоровьем вредно пробовать такую калорийную пищу.

6. После того как начинка готова, положите 1 ч. л. этой начинки (если человек, о котором я вас честно предупреждал, все-таки побывал на кухне – положите 1/2 ч. л. Ничего страшного не произошло, и не надо делать такое трагическое выражение лица!) на каждый вырезанный кружок, залепите их треугольником.

7. Разложите хументаши на противне, оставляя между ними небольшое расстояние. Смажьте их взбитым яйцом и выпекайте 20 минут при температуре 180 °C, пока не подрумянятся.

Ну, как, записали? Теперь отнесите этот рецепт соседке – особенно в том случае, если вы не хотите, чтобы ее хументаши были лучше ваших. А теперь подсаживайтесь поближе и записывайте рецепт настоящих хументашей.

Хументаши («уши Амана») очень вкусные, настоящие

Начинка в принципе может остаться той же, что и в предыдущем рецепте. Но вот тесто… Тесто нужно готовить совсем по-другому:

1. Разведите в 1/4 стакана тёплой воды одну 75-граммовую упаковку дрожжей, вылейте их в 3/4 стакана кипячёного молока, добавьте 1 стакан муки, 3/4 стакана сахара, 1/2 ч. л. соли и начинайте прибавлять к этой смеси по 1 яйцу, каждый раз взбивая её после этого.

2. Вбив в смесь третье яйцо, продолжайте взбивать её, добавив по ходу дела 1 стакан растопленного сливочного масла.

3. Высыпьте в образовавшуюся массу еще 4 стакана муки, замесите тесто, после чего положите его в миску и оставьте в тёплом месте. Тесто должно удвоиться в объёме, после чего выложите его на посыпанную мукой доску и месите ещё 5 минут.

4. Разделите тесто пополам, раскатайте каждую часть толщиной 1/2 см, вырежьте кружки или квадраты, положите на каждый начинку и слепите треугольные пирожки.

5. Положите хименташи на смазанный маслом противень и оставьте их подниматься, пока они не увеличатся вдвое.

6. Смажьте растёртым желтком и запекайте при температуре 180 °C минут 25–30, пока не подрумянятся…

Обычаи и традиции праздника Пурим

Традиция делать на Пурим подарки своим близким непосредственно вытекает из «Свитка (Книги) Эстер», рассказывающего о событиях Пурима: «И посылайте подарки трапезные каждый другу своему и подаяния бедным».

«Шульхан Арух» – книга, в которой собраны еврейские Законы на разные случаи жизни, – говорит, что эту заповедь обязаны соблюдать и мужчины, и женщины. Мужчины посылают подарки мужчинам, а женщины – женщинам. Дети также учатся посылать подарки своим приятелям.

Заповедь состоит в том, чтобы послать своим знакомым как минимум две разновидности еды или питья, которые можно употребить немедленно.

Но что же именно должно входить в «мишлоах манот»? Разумеется, подарок должен быть составлен так, чтобы вы не ударили лицом в грязь, но вместе с тем он не должен быть и слишком дорогим, чтобы вашему знакомому не пришлось чувствительно раскошеливаться на ответный подарок (возможно, у него нет таких денег).

Как правило, в шалахмонес кладется бутылка недорогого вина, 5–6 хументашей и какой-нибудь кекс и конфеты. Главное – постарайтесь, чтобы он был красиво оформлен, чтобы ваш шалахмонес было приятно взять в руки.

Стоит заметить, что традиция предписывает посылать подарки через посредника, чтобы они были «посланы» в буквальном смысле этого слова. Но, вспоминая рассказы Шолом-Алейхема «Праздничный подарок» и «Эсфирь», лично я предпочитаю передавать подарки сам.

Пурим – это тот самый праздник, когда даже многие светские евреи устремляются в синагогу вместе с детьми, чтобы собственными ушами услышать чудесную историю спасения нашего народа от запланированного злодеем Аманом геноцида и чтобы дети весело потрещали трещотками и потопали ногами в тот момент, когда чтец будет произносить имя Амана.

Еще в праздник Пурим принято щедро давать «цдаку» – милостыню – каждому, кто протягивает за ней руку, и этим обычаем сполна пользуются израильские нищие. Накануне и в сам день Пурима они приезжают в Бней-Брак и другие места компактного проживания религиозных евреев на специально арендованных ими для этих целей микроавтобусах и устраивают в городе то, что они сами называют «праздником борьбы со скупостью».

Нищие хватают за руки бредущих по улице в самых

разнообразных карнавальных костюмах прохожих, стучатся в двери квартир – и попробуйте тогда им не дать хотя бы несколько шекелей! Вам же хуже будет, честное слово!

Ну, а одной из самых замечательных пуримских традиций является предписание, во-первых, устроить обильную праздничную трапезу, а во-вторых, напиться в этот день так, чтобы не отличить слова «проклят Аман» от «благословен Мордехай». Разумеется, последняя традиция тоже родилась не случайно – ведь в истории Пурима очень многое связано с вином: спьяну царь Ахашверош казнил свою первую жену Вашти, после чего ее место заняла еврейка Эстер. Ну, а когда Эстер устраивала тот самый пир для Ахашвероша и Амана, во время которого обвинила последнего в том, что он хочет уничтожить всех евреев, а значит, и ее, любимую жену царя, вино на этом пиру тоже играло далеко не последнюю роль. Словом, выпить в Пурим как можно больше вина – это заповедь. И нужно сказать, многие евреи выполняют эту заповедь с очень даже большим усердием.

Кстати, не забудьте во время чтения «биркат ха-мазон» прочесть и специальную вставку на Пурим.

Да здравствует мясо!

Когда евреи говорят об обильной праздничной трапезе, они непременно имеют в виду мясное блюдо, потому что согласно постановлению наших мудрецов, «мясо приносит веселье» в той же степени, что и вино. А потому я считаю своим долгом предложить вам несколько рецептов традиционных мясных блюд, которыми вы сможете порадовать своих гостей в день великого праздника Пурим.

Мясной рулет

1. Возьмите примерно 1/2 кг говядины и пропустите ее через мясорубку.

2. Достаньте с полки буханку вчерашнего белого хлеба, выньте из неё мякоть, вымочите в теплой кипячёной воде, отожмите и соедините с получившимся фаршем.

3. Пропустите фарш с хлебом ещё раз через мясорубку с самой мелкой решёткой, добавив туда же 2–3 зубчика чеснока. Посолите и поперчите получившуюся массу по вкусу, добавьте к ней 1 сырое яйцо и тщательно перемешайте.

4. Выложите то, что у вас получилось, на смазанный подсолнечным маслом или маргарином «парве» противень в виде буханки хлеба.

5. Отварите два яйца, нарежьте их кружочками и аккуратно, чтобы не раскрошить желток, украсьте ими рулет.

6. Посыпьте его сверху сухарной крошкой и пеките до готовности при температуре 200–220 °C.

Признаюсь, моя жена предпочитает готовить другой вариант мясного рулета – она закатывает сваренные вкрутую и нарезанные кружочками яйца внутрь фарша. А порой жена просто берет кусок хорошей телятины и, поперчив и посолив его сверху, заворачивает в него отваренный до полуготовности мясной фарш,

смешанный с нарезанными вареными яйцами. После этого мясо отправляется в духовку и печется минут 50 при температуре 200–220 °С. И хотя женщины обычно готовят мясные блюда хуже, чем мужчины, должен заметить, что получается это у нее очень вкусно.

Тушеная говядина

1. Возьмите кастрюлю с толстым дном, налейте в нее 2 столовые ложки подсолнечного масла и, когда оно раскалится, слегка обжарьте в нем примерно 1/2 кг нарезанной кубиками говядины.

2. Добавьте к мясу 2–3 нарезанные кубиками картофелины, 4 нарезанные кружочками моркови, 1 луковицу и 1 маленькую (126-граммовую) баночку томатной пасты. Разумеется, все это нужно посолить, а при желании добавить и другие специи – перец, сладкую паприку, лавровый лист.

3. Залейте получившуюся смесь водой так, чтобы она лишь слегка покрывала содержимое кастрюли, и варите на слабом огне примерно 1,5 часа. За 5 минут до готовности можно добавить в блюдо заранее отваренный или консервированный горох, но это – целиком на ваше усмотрение и под вашу же ответственность.

Жаркое

1. Возьмите примерно 1 кг говяжьей вырезки, нарежьте ее крупными ломтиками, обваляйте каждый ломтик в смеси соли и молотого перца и слегка обжарьте в сотейнике в говяжьем жиру.

2. Добавьте в сотейник немного бульона и тушите на слабом огне, время от времени проверяя мясо на готовность.

3. Незадолго до готовности добавьте в сотейник нарезанные колечками 2 луковицы и 2 зубчика натертого чеснока. При желании после обжаривания к мясу можно добавить крупно нарезанные (на четвертинки) картофелины.

Ну, а в ортодоксальных еврейских семьях на Пурим обычно подают на стол котлеты, фрикадельки в томатном соусе и кисло-

сладкую телячью грудинку. И если котлеты умеет делать почти каждая хозяйка, то с двумя остальными блюдами все обстоит не так просто.

Фрикадельки в томатном соусе

1. Перемелите 1 кг говядины, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока и смешайте с 3 сырыми яйцами.

2. Добавьте 1/2 чашки хлебных крошек, соль и перец по вкусу. Если вы собираетесь варить фрикадельки, то при желании можно добавить в фарш 1/2 чашки риса. Если же вы намерены их запекать в духовке – рис не нужен.

3. Пока вы варите фрикадельки или запекаете их в печи при температуре 200 °С на смазанной маслом сковородке, спешно займитесь соусом. Для этого обжарьте в масле 3 нарезанные мелкими кубиками луковицы и 3 зубчика чеснока до золотистого (но ни в коем случае не до коричневого!) цвета. Добавьте в соус 5–6 мелко нарезанных помидоров, 2 ст. л. томатной пасты, 3 чашки воды, 3 лавровых листа и другие специи по вкусу. Тщательно перемешайте, доведите до кипения и оставьте кипеть на медленном огне 1,5–2 часа. После этого выньте лавровые листья и положите в соус 350 г (1 банка) мелко нарезанных шампиньонов и дайте соусу

покипеть еще 1/2 часа.

4. Подавать тефтели следует горячими или теплыми, залитыми горячим соусом.

Кисло-сладкая грудинка

1. Возьмите около 3 кг нежной телячьей грудинки и положите ее в предварительно разогретую гусятницу, в которую перед этим было налито немного подсолнечного масла. Подрумяньте грудинку со всех сторон на среднем огне, добавьте в гусятницу 1–2 зубчика измельченного чеснока и снова обжаривайте в течение 10–15 минут.

2. Добавьте в гусятницу 2 нарезанные кружочками луковицы, 1/2 чашки уксуса, чуть больше 1/2 стакана сахарного песка, 1 чашку кетчупа, 1 чашку воды, закройте гусятницу крышкой и дайте мясу протомиться в течение 2-х, а то и 3-х часов – пока оно не станет совсем мягким.

Подавать такую телятину гостям следует крупными ломтями, полив образовавшимся в гусятнице соусом.

История одной репродукции

Знаменитое советское издательство «Изобразительное искусство» не очень, мягко говоря, любило выпускать альбомы или репродукции на еврейские темы, но одну репродукцию – с картины Рембрандта «Пир царицы Эсфири» – оно по каким-то неведомым мне до сих пор причинам выпускало регулярно. И по каким-то совершенно непонятным мне причинам именно эта репродукция пользовалась огромной популярностью среди знакомых мне пожилых евреев. Она висела на стене у одной из теток моей матери в Баку, у старого дяди Наума в Прилуках, в большой, странно пахнущей квартире толстой пожилой врачихи-еврейки, к которой меня однажды зачем-то привели родители, и в крохотной будке сапожника Якуба. У всех остальных бакинских сапожников на стене висел портрет Сталина, а у Якуба почему-то – «Пир царицы Эсфири»!

Скажу честно, картина мне совершенно не нравилась, и потому я никак не мог понять странной привязанности к ней всех вышеперечисленных лиц. Ну, сидят себе за столом три человека в восточных одеждах – одна женщина и двое мужчин, причем сидят в таком полумраке, что и лиц-то их толком нельзя рассмотреть.

Нет, я решительно отказывался понимать, зачем нужно такое барахло вешать на стену. То ли дело «Портрет неизвестной» Крамского. Или серовская «Девочка с персиками». Или шишкинские медведи!

Прошло много, очень много лет, прежде чем до меня дошло, как много было связано у евреев того поколения с этим шедевром Рембрандта. Да, конечно, он напоминал им о празднике Пурим – о том, как он справлялся у них дома, как, будучи детьми, они с трепетом выслушивали в синагоге историю о том, как первый советник царя злодей Аман, обозлившись на еврея Мордехая, решил погубить весь еврейский народ и уговорил царя Ахашвероша назначить день, когда всем остальным народам его царства будет дано разрешение безнаказанно грабить и убивать всех евреев, не щадя женщин, стариков и детей. И сердце в эти мгновения замирало от страха – неужели все так и будет, неужели нас всех убьют?! А затем еврейская царица Эстер после тяжелого поста пришла к царю и пригласила его вместе с Аманом на пир. И на второй день этого пира она обвинила Амана в том, что он собирается убить ее и ее народ, да и Ахашверош сам вспомнил о том, что Мордехай когда-то спас его от смерти. И хотя царь уже не мог отменить свой собственный жестокий указ, евреям было разрешено защищаться, и они убили тех, у кого после этого еще было желание идти на погром. Аман же и десять его сыновей были повешены, а жена Амана Зереш покончила жизнь самоубийством…

Да, повторю, они вспоминали и об этом. Но не только об этом. Многие из них помнили, какой страх охватил евреев, когда в СССР начало раскручиваться «дело врачей», как глухо говорили в еврейских домах, что на запасные пути железнодорожных станций уже поданы теплушки для того, чтобы отправить всех евреев в Сибирь, причем везти их будут так, чтобы до места назначения живыми добрались немногие…

Вот как передает атмосферу тех дней Борис Слуцкий[49] в стихотворении, которое так и называется – «В январе 53-го года»:

Я кипел тяжело и смрадно,
Словно черный асфальт в котле.
Было стыдно. Было срамно.
Было тошно ходить по земле.
Было тошно ездить в трамвае.
Все казалось: билет отрывая,
Или сдачу передавая,
Или просто проход давая
И плечами задевая,

Все глядят с молчаливой злобой
И твоих оправданий ждут.
Оправдайся – пойди, попробуй,
Где тот суд и кто этот суд,
Что и наши послушает доводы,
Где и наши заслуги учтут.
Все казалось: готовятся проводы
И на тачке сейчас повезут…

Никто в те дни не знал, что тот Суд, где были выслушаны наши доводы и учтены наши заслуги, уже состоялся и вынес свой приговор. Но вот пришел март 1953 года, а вместе с ним – Пурим – и…

И вдруг по радио передали сообщение о смерти великого Сталина, так что всем стало не до евреев. История словно повернулась вспять, и именно в Пурим к евреям снова пришло чудесное спасение от очередного Амана…

Ну, а самые проницательные связывали с Пуримом и Нюрнбергский процесс. Им казалось совсем не случайным, что по приговору международного суда к смертной казни были приговорены именно десять нацистских преступников – по числу сыновей Амана. Кстати, подобные параллели возникали не только у евреев – перед казнью один из приговоренных, Юлиус Штрайхер, вдруг осознал смысл происходящего и, взойдя на эшафот, завопил: «Пурим 1946 года!»

Напоследок замечу, что историкам до сих пор не удалось ни доказать, ни опровергнуть тот факт, что события, о которых рассказывается в «Книге Эстер», имели место в действительности. Но зато неопровержимым историческим фактом является то, что персидский царь Кир Великий дал разрешение евреям вернуться из изгнания в Эрец-Исраэль, а его сын Дарий дал им деньги на строительство Второго Храма. И многие еврейские историки олицетворяют Кира с мужем Эстер царем Ахашверошем, и в таком случае царь Дарий был сыном Эстер, то есть, по еврейским законам, обычным евреем.

Словом, не все так просто с историей Пурима, как может показаться, – как не все так просто и с привязанностью советских евреев к дешевой репродукции картины Рембрандта.

Пурим в общине вижницких хасидов. Внизу – батареи бутылок с вином, которое им ещё предстоит выпить, и лосось, которым еще предстоит закусить

И если верить нашим мудрецам, после прихода Машиаха (Мессии) будут отменены все еврейские праздники, за исключением праздников Ханука и Пурим, – по той простой причине, что указания обо всех остальных праздниках даны нам в Торе, а Пурим и Хануку мы заслужили сами – благодаря силе нашего духа, крепости веры, живущему в каждом из нас ощущению общности своей судьбы с судьбой всего народа. Это – то, что спасало нас в прошлом. И это то, что не раз еще спасет нас в будущем.

Глава восьмая. Вышли мы все из Египта…

Если некоторые строчки этой главы будут сползать вниз, а некоторые – сбиваться в сторону, ради Бога, не подумайте, что автор писал их, еще не совсем придя в себя после Пурима. Нет, просто у нас в доме сразу после этого праздника начинается предпасхальная уборка, и жена то и дело что-то моет, протирает, чистит, заставляя меня отодвигаться, пересаживаться на другое место и все такое прочее, от чего писать приходится урывками. Но предпасхальная уборка – это предпасхальная уборка, и никуда от нее не денешься. Ну, а как не помочь беременной женщине, вернувшейся домой после десятичасового рабочего дня и сразу же принявшейся мыть, протирать и чистить?! Поэтому если она говорит мне: «Подвинься!», я подвигаюсь, а если велит отойти с компьютером на пару минут в сторону, то мы отходим.

Да, как-то незаметно мы с вами подошли к еще одному Песаху, и значит, когда вся наша квартира (ненадолго – всего на сутки!) заблестит так, как будто в ней сделали капитальный ремонт, когда мы с детьми отдурачимся в поисках квасного, придет время пасхального седера…

В этот день накануне Песаха я как угорелый буду метаться по рынку и магазинам, а когда вернусь, всенепременно выяснится, что я что-то забыл…

Так, рыба для гефилте фиш есть, курица – есть, мясо – есть, картошка, зелень, маца, вино, яблоки, хрен… Все вроде бы есть!

– О, Господи! – восклицает жена. – Я так и знала! Ты опять забыл орехи для «харосета»!

«Харосет» – это, как известно, одна из неотъемлемых и, безусловно, одна из самых вкусных составляющих пасхального стола, символизирующая ту самую глину, из которой наши предки лепили кирпичи в Египте. Само слово «харосет» происходит от слова «харсит» – «глина», и потому блюдо должно быть, подобно глине, коричнево-красного цвета и иметь соответствующую консистенцию.

Рецепт «харосета» подробно изложен в знаменитом рассказе Шолом-Алейхема «Лакомое блюдо» – том самом, где служанка Лиза, уже успевшая ознакомиться с «Манифестом коммунистической партии», когда у нее блюдо с «харойсетом» дяди Йоси упало в грязь, просто собрала эту грязь и принесла ее своим хозяевам Перерву и Переварихе. Ну, какой из всего этого вышел неприятный скандал, рассказывать не буду – вы и сами помните.

А между тем дядя Йоси, как и я, делал «харосет» по всем

правилам. Лично я его делаю так: натираю на терке 2 яблока, затем добавляю туда 100 г тертых орехов… Тут, кстати, очень многое зависит от того, какие вы возьмете орехи. Если грецкие, то получится один вкус, если китайские «пекан» – то совсем другой, если бразильские – то третий. Ну, а если всего понемножку, то это будет вообще замечательно. После этого нужно не забыть добавить в «харосет» немного корицы, и только затем наливать в него, перемешивая, сладкое субботнее вино – до того момента, пока «харосет» по своей консистенции не начнет напоминать глину. Ну, а под конец я подсыпаю в него немного изюму и снова хорошенько перемешиваю.

Готово!

Есть, правда, и другой, классический рецепт «харосета», обнаруженный мной в книге рава Франка «Праздник Песах».

«Харосет»

Протрите вместе яблоки, миндаль, гранаты, орехи, финики и груши. Добавьте имбирь и корицу. В полученную смесь влейте красное вино, тщательно перемешивая до состояния густой сметаны.

Давая этот рецепт, рав Франк объясняет, что в «харосет» должны входить те плоды, которым уподоблен Израиль в «Песни песней»: финики – потому что сказано: «Твой стан подобен финиковой пальме»; яблоки – ибо «дыхание твое – аромат яблок»; гранаты – так как «дольки гранатов – щеки твои»…

Кроме «харосета», на пасхальном блюде должны лежать «зроа» (мясо с косточкой или просто куриное крылышко), «бейца» (яйцо), «карпас» (картошка или редиска), «марор» (горькая зелень) и «хазерет» – тертый хрен.

Зроа напоминает нам о пасхальной жертве, яйцо – о жертве

праздничной, горькая зелень и хазерет – о горечи египетского рабства.

Хрен, кстати, я тоже делаю собственными руками, так как в магазине продается совсем не хрен, а свекла, которой перед тем, как ее натерли, этот хрен показали и велели хорошенечко запомнить, как он выглядит…

Так, сейчас еще немного подвинусь и опишу, как нужно готовить хрен!

Купите на рынке несколько хреновин, то есть, простите, несколько штук этого вида овощей, очистите их от кожуры и натрите на тёрке. После этого можно чуть-чуть присолить, смягчить оливковым или подсолнечным маслом и добавить в хрен тертую свеклу (в пропорции 1 свекла на 2 хрена, в крайнем случае, 1 на 1, но ни в коем случае не 2 свеклы на 1 хрен, так как это уже не будет достаточно горько).

Ну и, конечно, в период Песаха всю неделю мы будем есть различные блюда из мацы.

Хаймише гефилте фиш

1. Измельчите в кухонном комбайне 1,5 кг рыбы (лучше взять рыбную смесь, скажем, 500 г трески, 700 г сига и 250–300 г карпа) с 2–3 луковицами среднего размера. Поместите получившуюся смесь в деревянную (можно в стеклянную, но ни в коем случае не в железную и не в эмалированную, чтобы рыба не окислялась) чашу и разминайте до тех пор, пока она не станет мягкой.

2. После этого добавьте в смесь 3 отделенных от белков желтка, 1/4 чашки молотой мацы, 1/4 чашки холодной воды. Посолите и поперчите по вкусу. (Не бойтесь попробовать сырой рыбный фарш! Автор делал это тысячи раз – и ничего, не отравился!)

3. Дальше добавьте в смесь оставшиеся взбитые яичные белки, смочите руки холодной водой и слепите рыбные шарики.

4. Аккуратно опускайте шарики по одному в кастрюлю с кипящей водой и варите, не прикрывая кастрюлю крышкой, в течение часа-полутора.

5. Некоторые при варке кладут в кастрюлю 1 ч. л. сахара – но это для любителей сладкой фаршированной рыбы.

Господи, посмотри на этот народ!

Эту замечательную фразу произнес «заступник Израиля» рабби Леви-Ицхак из Бердичева,[50] когда однажды решил выяснить, не припрятал ли кто из евреев квасное на Песах.

Начал рабби с вопроса о том, есть ли у кого-то из евреев города контрабанда. Контрабандного товара оказалось более чем достаточно, и евреи охотно выражали готовность им поторговать. Но как только следовал вопрос о квасном, причем за него предлагались поистине огромные деньги, у евреев округлялись глаза:

– Что вы? Как можно – ведь сейчас Песах!

Вот тогда-то рабби Леви-Ицхак и воскликнул: «Господи, посмотри на этот народ! Царь держит сотни и тысячи жандармов, чтобы пресечь контрабанду, но евреи продолжают обходить царские запреты и нисколько не боятся его стражников! Ты же, Всевышний, не ставишь над ними жандармов – Тебе достаточно было просто сказать, что это запрещено, и вот Ты видишь, как они чтут Твой запрет!»

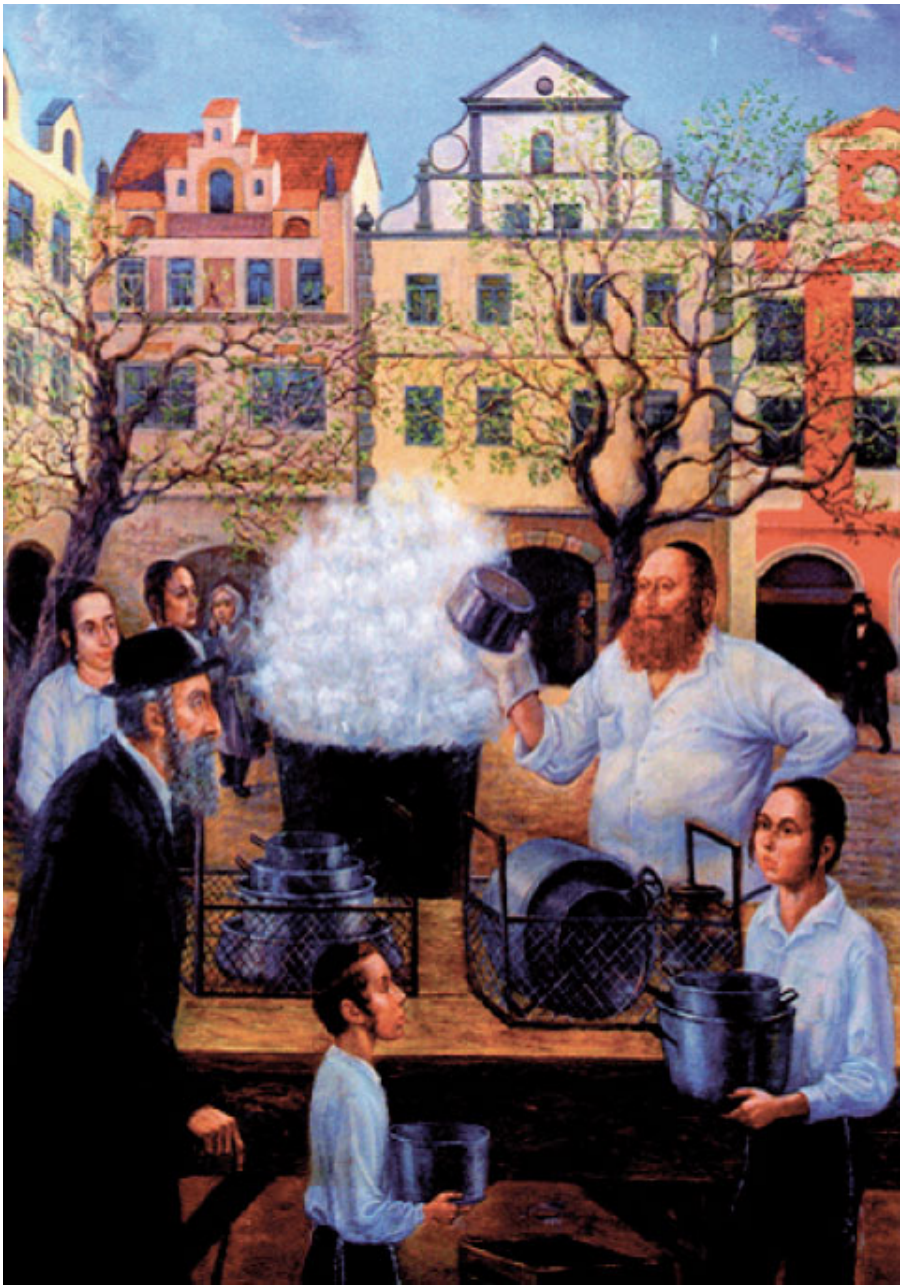
Действительно, на протяжении тысячелетий запрет использовать, употреблять в пищу и даже хранить в доме квасное строжайшим образом соблюдался нашим народом. И потому накануне Песаха евреи желают другу другу: «Хаг кошер вэ-самеах» – не просто радостного, но еще и всенепременно кошерного праздника, чтобы даже в силу случайной оплошности они в дни Песаха не нарушили предписаний Торы…

Этот запрет значительная часть еврейского народа соблюдает и сегодня. И если вы решите ему следовать, то прежде всего, покупая продукты к Песаху, проследите за тем, чтобы на них на всех стоял знак «кошерно на Песах».

Кроме того, нужно «откошеровать» кухню так, чтобы ни на посуде, ни на плите, ни в кухонных шкафах не осталось не просто ни крошки, но даже самого духа квасного. И вот это действительно сложная, непростая работа.

В обеспеченных еврейских семьях имеется небольшое помещение, которое весь год стоит закрытым и только на Песах открывается, чтобы использоваться как кухня. В семьях, которые могут себе это позволить, на Песах покупается новая посуда.

Но если вы пока не настолько богаты, чтобы иметь вторую кухню и новый комплект всей посуды, – не отчаивайтесь. Все или почти все можно от В. кошеровать. Ну, а то, что нельзя, – просто спрячьте до окончания праздника.



Виктор Бриндатч. «Кошерование посуды на Песах»

Кошерование на Песах производится по принципу: «Как квасное поглощал, так пусть и отдает». Это означает, что, например, если кастрюля вбирала в себя квасное в процессе варки, то есть с водой, то и кошеровать ее нужно погружением в

кипящую воду. А вот плиту нужно кошеровать огнем – с помощью паяльной лампы.

Итак, начнем с кошерования посуды. Можно, конечно, осуществить это кошерование дома, но лучше не тратить на это время – за три-четыре дня до Песаха в Израиле на всех улицах появляются специальные «кошеровальные машины», в которых кипит вода, а в Штатах, насколько мне известно, подобные аппараты устанавливаются вблизи или внутри синагог. Нужно лишь тщательно вымыть и очистить все кастрюли, вилки, тарелки и прочее, что вы решили откошеровать, и не пользоваться всем этим перед кошерованием минимум сутки. Все остальное сделают за вас – собранную вами посуду положат в специальную сетку и окунут в воду, кипящую в котле под высоким давлением.

Но вот плиту, холодильник и прочее за вас, увы, никто не откошерует. И придется смириться с тем, что вы должны выполнить эту работу сами.

С микроволновой печью все просто: ее тщательно чистят специальным средством, затем не пользуются ею 24 часа. После этого в неё помещают сосуд с кипятком и нагревают до тех пор, пока печь не наполнится горячим паром.

С электроплитами тоже не очень сложно: они тщательно очищаются, после чего их горелки минут на 5–6 включаются на максимальную мощность.

А вот с духовками и газовыми конфорками действительно проблема. Моя жена считает, что духовку вообще невозможно откошеровать на Песах, и потому, почистив, просто намертво закрывает ее на все дни праздника. Впрочем, меня это не очень устраивает, так как ту же печеную утку в этом случае не приготовишь. Проконсультировавшись с раввином, я узнал, что духовку на Песах, в принципе, прокошеровать можно, хотя занятие это и трудоемкое: вымыв духовку специальным составом, ее тщательно протирают железной мочалкой, затем осматривают с фонариком, еще раз очищают и с помощью паяльной лампы прокаливают дно, стены и полки. Затем оставляют духовку на 24 часа, а после этого включают духовку на полную мощность на самый длительный цикл.

Что касается самой плиты, моя жена делает следующее: несколько раз моет её специальным средством и железной мочалкой, проходится паяльной лампой, а затем покрывает всю плиту фольгой. Вымоченные в течение суток в воде горелки и их крышечки также тщательно моются, ставятся на свое место, и затем на 0,5–1 час на полную мощность включается газ. Метод этот жена, разумеется, придумала не сама – так ее обучили на курсах кашрута.

Освобожденные от квасного шкафы также тщательно моются, протираются, и в них кладется фольга. Фольга лежит у нас весь Песах и в тщательно вымытом холодильнике (его полки также вымачиваются в воде и тщательно очищаются). Мрамор на кухне после мытья также покрывается фольгой, а сверху – полиэтиленовой плёнкой.

Трудно? Разумеется, трудно!

«Господи, посмотри на этот народ!..»

Половина дела

Вообще с Песахом связано немало добрых традиций, одной из которых является традиция «кимхе ди-писха», что в переводе с арамейского означает «пасхальная мука», мука для мацы. Испокон веков в еврейских общинах было принято собирать деньги на «кимхе ди-писха», чтобы бедные евреи могли выполнить все предписания праздника. Деньги «кимхе ди-писха» формально предназначены на покупку мацы для малообеспеченных семей, но, как правило, собирают их столько, что хватает не только на мацу, но и на пасхальное вино, и на курицу, и на многое другое.

Хотя… Хотя, конечно, далеко не всегда обеспеченных евреев так легко уговорить поделиться со своими менее преуспевающими соплеменниками.

В связи с этим вспоминается еще одна история о рабби Леви-Ицхаке, который самолично собирал деньги на «кимхе де-писха». Однажды, вернувшись из синагоги, где он произнес речь о важности этой заповеди, рабби Леви-Ицхак радостно сообщил жене, что «половина дела уже сделана».

– Что значит – половина дела сделана? – удивилась жена.

– Бедняки согласились принять «кимхе ди-писха», – объяснил Леви-Ицхак. – Теперь осталось лишь уговорить богатых дать деньги…

И еще одна прекрасная еврейская пасхальная традиция: приглашать на Песах в гости тех евреев, которым негде справить пасхальный седер или которые просто не знают, как его справлять. Тот же рабби Леви-Ицхак имел обыкновение приглашать к себе на седер совершенно незнакомых ему евреев и при этом уговаривал их, убеждая, что у него в доме «блюда не хуже, чем у всех прочих хозяев».

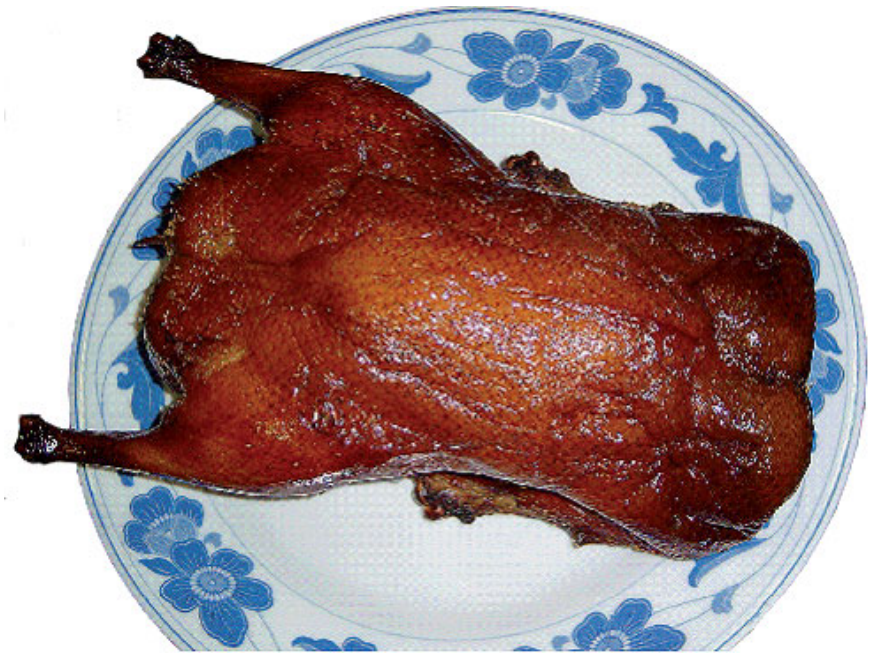
И нужно сказать, что это была правда. Потому что Перл, жена рабби Леви-Ицхака, была великой мастерицей готовить самые разные блюда.

Ну, а «королевой» пасхального стола всегда считалась запеченная утка или фаршированная индейка. Конечно, у

неопытной хозяйки мясо этих птиц может получиться жестким, но если вы действительно вложите душу в приготовление этих блюд, то они получатся необычайно вкусными и сочными, так что все сидящие за столом будут отрезать от них кусочек за кусочком, восторженно закатывать глаза, ахать, охать и облизывать пальчики.

Итак…

Запеченная утка



1. Вымочите утку в только что вскипевшей воде до тех пор, пока она окончательно не остынет, после чего соскоблите желтизну с ее ног.

2. Смажьте утку тщательно растертым зубчиком чеснока, посыпьте сладкой паприкой и оставьте на ночь в холодильнике.

3. На следующий день отварите 4 картофелины и 2 яйца, натрите их на терке, добавьте в получившуюся смесь соли и перца по вкусу, нафаршируйте ею утку и зашейте.

4. Выложите дно противня кружочками лука, чтобы утка пропиталась его запахом, затем положите на него решетку и уже на решетку положите фаршированную утку – в этом случае утиный жир будет стекать вниз.

5. Пеките утку при температуре 175–180 °С до тех пор, пока она не станет мягкой. Как правило, процесс выпечки занимает чуть более 3 часов.

«Скажите: пасхальная жертва!»

«Была Пасха, и реб Иосеф созвал гостей, я тоже там был. Взрослые плясали, пели, пили разные вина и мёд, прислуга разносила бесчисленные яства, но больше всего мне запомнился Иосеф Маттес, взбирающийся на стол с огромным куском мацы в руке и кричащий: “Евреи, это первая глава!”

Хасиды разломали мацу на кусочки. “Это вторая глава!”

Хасиды раскрошили мацу. “Это третья глава!”…»

Так описывает пасхальный седер Исаак Башевис-Зингер в своем замечательном романе «В суде у моего отца».

За годы жизни в Израиле мне приходилось бывать на самых различных пасхальных седерах, и поэтому я прекрасно знаю, что проводить его и читать одни и те же слова «Пасхальной Агады» можно по-разному: иногда на седере бывает просто невыносимо скучно, но если ты попал к хасидам, то можешь быть уверен: скучать не придётся!

Здесь будет всё: и необычайно торжественное чтение «Агады», и удивительно захватывающие беседы о Торе, и веселые розыгрыши – в конце концов, почему бы нам не радоваться тому, что египетское рабство кончилось и близится час нашей свободы?! Пусть не всегда сладостной, пусть чреватой опасностями, но той самой свободы, которую мы, евреи, ценим больше, чем кто-либо в мире!

Кстати, вы обратили внимание на то, что на столе ребе Йосефа были бесчисленные яства?! Стол на седер действительно должен быть очень разнообразен: фаршированная рыба, густой мясной или куриный бульон, от одного запаха которого начинает кружиться голова; запеченная утка с аппетитной хрустящей корочкой, мясной рулет…

И все-таки главным образом разнообразие пасхального стола создается за счет различных гарниров. И вот тут перед еврейской хозяйкой встает поистине нелегкая задача: ведь большинство традиционных гарниров так или иначе включают в себя некошерные на Песах продукты. Впрочем, существуют замечательные чисто еврейские гарниры, словно специально предназначенные для приготовления в Песах. И я считаю себя просто обязанным познакомить вас с некоторыми из этих блюд.

Чернослив со свеклой

Ничего лучшего к мясу и птице, на мой взгляд, и придумать нельзя. А готовится это блюдо достаточно просто и быстро: возьмите 1/2 кг чернослива, натрите на средней терке 3 стакана сырой свеклы, положите чернослив и свеклу в кастрюлю, добавьте немного соли, 4 ст. л. сахара, 2 ч. л. уксуса, перемешайте и тушите на малом огне 25 минут, пока чернослив не станет мягким.

Свекла кисло-сладкая

1. Возьмите примерно 1 кг мелкой свеклы, тщательно ее вымойте, очистите от кожицы, залейте ее водой так, чтобы она только покрывала её, и варите до готовности.
2. Слейте воду, оставив только 1 стакан отвара для соуса, остудите свеклу, очистите её и нарежьте тонкими ломтиками.
3. Смешайте свекольный отвар с 1/3 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. лимонного сока, бросьте туда щепотку перца и доведите до кипения.
4. Пока этот раствор стоит на огне, разведите 1 ст. л. картофельного крахмала в 2 ст. л. воды и влейте в кипящий соус, постоянно помешивая.
5. Проварите соус на малом огне 2–3 минуты, положите в неё свеклу и варите ещё 2 минуты. Подавать кисло-сладкую свеклу можно горячей или холодной.

Ну, а сам автор этих строк будет на Песах есть «жаркое по-татски». Дело в том, что я обретаюсь в районе, большинство жителей которого составляют сефардские евреи. И накануне Песаха у нас во дворе всенепременно режут баранов – в память о той пасхальной жертве, которую ели евреи в ночь своего выхода из Египта. Баранов покупают за день-два до Песаха и все это время держат в полуподвале нашего дома, из-за чего это общее хозяйственное помещение наполняется не самыми приятными ароматами. Но вот наконец наступает утро кануна Песаха.

– Шойхет идет! – кричит на весь двор моя соседка Циля, заметив из окна бородатого хасида, которого из года в год мои соседи приглашают для шхиты (ритуального забоя скоты и птицы).

– Шойхет идет! – откликаются из десятка окон, и во двор выбегают толстые еврейские мамы, а их мужья начинают выгонять агнцев из подвалов…

Пройдет час, и к нам в дом постучится сосед, чтобы принести кусок свежей бараньей вырезки. «Все равно нам одним столько не съесть, – объясняет он. – Ради Бога, сделайте одолжение, возьмите!..»

Теперь нужно откошеровать мясо и… Так как я вырос в Баку, то довольно неплохо знаком с кухней горских евреев и хорошо знаю, какое это чудо – жаркое из свежей баранины «по-татски» (таты – так называли у нас горских евреев).

Но жену я к его приготовлению не подпускаю: жаркое – это сугубо мужское дело.

Сначала я отвариваю до полуготовности примерно 600–700 г откошерованного мяса, затем вынимаю его и нарезаю небольшими – в 4–5 см – кусками. (Бараний бульон, разумеется, сохраняем – он нам еще пригодится.)

Пока мясо остывает, я шинкую 2–3 луковицы и жарю лук до тех пор, пока он не приобретет нежный золотистый оттенок. Затем добавляю в лук 1 ст. л. черного молотого перца, 100–150 г кураги (для тех, кому не посчастливилось вырасти в благословенном городе Баку, сообщаю: курага – это сушеные абрикосы), 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. томатной пасты, а также свежий кориандр (кинзу), капельку мяты, петрушку, немного укропа и тархуна (если он есть) и продолжаю прожаривать 5-10 минут. Получается восхитительная смесь, вбирающая в себя целую симфонию вкусов, и вот этой-то симфонией и должна пропитаться каждая жилка бараньего мяса.

А для этого я беру чугунный казанок, кладу в него слой мяса, покрываю его получившейся смесью, сверху кладу маленькие очищенные молодые картофелины, снова мясо и так далее, пока казанок не окажется заполнен на три четверти. Все это я заливаю сверху бульоном из баранины и ставлю на маленький огонь…

И пусть кто-нибудь скажет, что это не вкусно: мягкая, острая и одновременно кисло-сладкая баранина с тающей во рту молодой картошкой, да еще все это присыпано мелко нарезанными петрушкой и кинзой, а рядом лежат стрелки зеленого лука!

«И скажите детям вашим: это пасхальная жертва, потому что миновал (пасах) Бог дома сынов Израиля в Египте, когда он карал египтян. И поклонился народ, и преклонился».

Чья кровь добавляется в мацу?

Не секрет, что с Песахом связан один из самых мерзких наветов на наш народ – мы, дескать, добавляем в мацу кровь христианских младенцев, ибо так предписывает нам наша

религия. Никакие объяснения, никакие ссылки на Тору, в которой предельно четко запрещается употреблять в пищу любые виды крови и предписывается очищать от нее мясо животных и даже рыб, никакие слова о том, что евреи всегда следовали этому запрету и потому, в отличие от других народов, никогда не ели мяса с кровью, – короче, никакие самые веские аргументы и факты в данном случае антисемитов почему-то не убеждали. Они продолжали верить этой отвратительной выдумке, и на протяжении столетий тысячи евреев в самых разных странах становились жертвой кровавого навета.

Историки до сих пор ломают голову над тем, откуда мог взяться этот гнусный миф, и высказывают в этой связи самые разные мнения. По одной из версий, он напрямую связан с христианским обрядом причастия – как известно, во время христианского богослужения верующим подносится красное сладкое вино, которое, как им внушают, в тот момент, когда они его пьют, превращается в «кровь Христову». Это регулярное попивание крови собственного Бога, дескать, и привело христиан в итоге к убеждению, что евреи делают нечто подобное со своей ритуальной пищей. Другие считают, что кровавый навет является следствием пережитков язычества, ритуалы которого, как известно, нередко включали в себя выпивание крови жертвенных животных. Приняв христианство, языческие народы перенесли многие свойственные им в дохристианский период представления на непонятных и не являющихся христианами евреев… Словом, предположений по этому поводу множество, и я, естественно, не собираюсь здесь их пересказывать.

Ну, а читатель, разумеется, знает, что маца готовится исключительно на основе воды и муки и никакой третьей составляющей в ней быть просто не может. Причем приготовить ее нужно так, чтобы от момента замешивания теста до его выпечки прошло не больше 18 минут – то есть чтобы тесто никоим образом не успело само собой закваситься.

Виктор Бриндатч. Фрагмент картины «Выпечка мацы»

Сейчас большую часть мацы к Песаху пекут с помощью специальных машин, а вплоть до начала XX века она делалась исключительно вручную. Моя баба Белла вспоминала, как на выпечку мацы собирались десятки девушек и женщин со всего города, как они в спешке раскатывали тесто, проводили по нему специальным зубчатым валиком, чтобы в маце появились дырочки, и кидали в печь. Уже через час после такой адской работы в бешеном темпе начинали невыносимо болеть спина и руки, со лба градом катился пот. А ведь продолжалась эта работа с утра до вечера!

И не случайно все тот же рабби Леви-Ицхак, побывав однажды в пекарне, где женщины пекли мацу, воскликнул: «Про нас говорят, что мы добавляем в мацу кровь христианских младенцев! Пусть христиане один раз придут сюда и увидят, что маца замешана на крови и поту наших еврейских женщин!»

И сейчас в Израиле есть немало пекарен, где мацу пекут вручную, так же, как пекли ее наши бабушки и прабабушки. Выглядит такая маца несколько иначе, чем та, к которой мы успели привыкнуть, – как правило, это большие круглые листы, иногда чуть подгоревшие. Из-за черных пятен подгоревшего теста такая маца чуть горчит, что придает ей совершенно особенный вкус. Стоит сделанная вручную маца, само собой, намного дороже, чем машинная, но многие религиозные евреи

предпочитают, по крайней мере, в первый день Песаха, класть на стол именно такую мацу. А некоторые из них вообще тратят огромные деньги на то, чтобы купить ручную мацу, приготовленную накануне пасхального седера из специальной, тщательно оберегавшейся от влаги в течение года муки.

Кстати, с мацой, как и со всем остальным в нашей традиции, связано немало заморочек. Например, если большинство сефардских евреев в дни Песаха едят так называемые «китнийот», то есть горох, фасоль и прочие сыпучие продукты, которые никогда не могут забродить и превратиться в квасное, то ашкеназским и марокканским евреям все это запрещено в пищу по очень давнему постановлению раввинов. Ашкеназские и марокканские раввины запретили «китнийот» в связи с тем, что в прошлом все сыпучие продукты перевозились в тех же мешках, в которых прежде могла быть мука. Отсюда у них возникло подозрение, что к этим продуктам могут пристать крупинки муки, которые при попадании в воду заквасятся и приведут к грубому нарушению запрета на употребление в пищу квасного. Сефардские же евреи нередко сами выращивали эти культуры, сами их хранили в своих закромах, и потому таких опасений у них не возникало.

Поэтому на Песах существует, по большому счету, два вида кашрута: «кошер ле-Песах», который распространяется на всех, и «кошер ле-Песах ле-охлей китнийот», то есть кошерно только для тех, кто в пасхальные дни ест «китнийот», – для евреев – выходцев из Персии, Ирака, Йемена и других восточных стран, кроме Марокко.

Сами ашкеназские евреи в дни Песаха делятся на «макающих» и «немакающих». К «макающим» относятся последователи тех раввинов, которые считают, что мацу и мацовую муку можно смело замачивать в воде и в любой другой жидкости, так как эти продукты уже никогда не смогут превратиться в квасное. Эти евреи смело крошат мацу в куриный бульон, делают для него кнейдлах из мацовой муки и вообще готовят из мацы и мацовой муки массу всевозможных вкусных блюд на Песах. Однако есть несколько хасидских общин, в которых считается, что соприкосновение мацы с жидкостью в дни Песаха категорически запрещено, так как на листьях мацы может остаться пыль от обычной муки, которая при попадании в жидкость начнет заквашиваться. В домах этих евреев ломтик мацы в курином бульоне воспринимается едва ли не как святотатство – и сам бульон, и тарелка, в которой он находился, в этом случае становятся некошерными и немедленно выбрасываются. Поэтому, оказавшись в незнакомом еврейском

доме на Песах, чтобы не попасть впросак, осторожно поинтересуйтесь, к «макающим» или «немакающим» относятся его хозяева.

И это все о ней

Те, кто далек от еврейской традиции, в дни Песаха искренне сочувствуют религиозным евреям: это ж надо, сколько всего им запрещено есть целую неделю! Многие бывшие советские евреи не представляют себе, как столько дней можно прожить без хлеба, без сдобных булочек, без пирожных. И это уже не говоря о квасе, пиве, водке и многих других замечательных вещах. И потому накануне Песаха эти евреи не только не очищают свой дом от квасного, но и, напротив, набивают холодильники хлебом и кондитерскими изделиями.

Но, во-первых, скажем честно, что если вы не являетесь рабом своего желудка, то вполне сможете обойтись эти семь дней без хлеба. А во-вторых, кто сказал, что евреи все эти семь дней не едят булочек и пирожных?! Конечно же, едят! Вот только готовят они их не из обычной, а из мацовой муки, то есть муки, сделанной из протертой мацы. А вообще, вы даже не можете себе представить, сколько разнообразных и необычайно вкусных блюд можно приготовить из мацы и мацовой муки и на завтрак, и на обед, и на ужин, и к праздничному столу!

И свой рассказ о маце и о блюдах, которые евреи готовят из нее на Песах, я, пожалуй, начну с самого знаменитого – с «маце-брайт», или, проще говоря, яичницы с мацой.

Маце-брайт

Раскрошите в глубокой посуде руками 2–3 квадратика мацы, причем постарайтесь, чтобы получившиеся у вас кусочки были как можно мельче. Затем залейте эти кусочки молоком и дайте им пропитываться как минимум 10–15 минут. Взбейте 4 яйца и добавьте их в получившуюся смесь, а затем по желанию посолите или подсластите ее. Разогрейте сковороду, бросьте в нее небольшой кусочек сливочного масла, подождите, пока оно разойдется, и вылейте на сковородку мацово-молочно-яичную смесь.

Необычайно популярны в Песах и булочки из мацовой муки, которые делаются по десяткам различных рецептов. Вот вам один из самых интересных.

Булочки из мацовой муки

Возьмите небольшую кастрюлю, смешайте в ней 1 стакан воды с 1/2 стакана подсолнечного масла и 1 ч. л. соли. Доведите эту смесь до кипения, всыпьте в нее 1 стакан мацовой муки и начинайте непрерывно помешивать. В определенный момент вы заметите, что получившаяся масса легко отстает от стенок кастрюли, и

это означает, что она готова. Дождитесь, пока она остынет, и поместите ее в миксер. По одному вбейте в миксер 4 яйца, размешайте и из получившегося у вас теста сформируйте булочки. Выложите их на смазанный растительным маслом противень и запекайте 15–20 минут в духовке при температуре 160 °С.

Да что там булочки – из мацовой муки можно готовить пирожки, которые по вкусу ничем не будут отличаться от обычных пирожков с мясом.

Пирожки из мацовой муки

1. 1 стакан мацовой муки смешайте с 1 стаканом воды и с 1 яйцом, добавив соль и перец по вкусу. Консистенция теста должна быть пригодна для формирования лепешек – оно не должно быть очень крутым.
2. 500 г сырого фарша из любого мяса пережарьте с луком. Добавьте любимые специи и 50 г каленых кедровых орешков. Из теста сформируйте лепёшки диаметром примерно 5 см. На них уложите фарш и сформируйте продолговатый пирожок. Жарьте в глубоком масле до румяного цвета.

Многие хозяйки в дни Песаха как никогда активно делают различные мясные рулеты из мацы, которая, будучи размоченной в воде, становится гибкой и эластичной.

Рулет из мацы с мясом

1. Приготовьте фарш: прокрутите через мясорубку 500 г куриного мяса и 1 крупную луковицу. Вбейте в фарш 2 яйца, заправьте соевыми сливками (по желанию), поперчите и посолите по вкусу. Если фарш получился жидкий, добавьте мацовую муку, но немного.
2. Затем 2 листа мацы опустите в воду. Чуть размокшие листы мацы осторожно, чтобы они не порвались, перенесите на предварительно разложенную фольгу или на полиэтиленовую пищевую пленку.
3. На листы мацы уложите фарш. Скрутите при помощи фольги (пленки) рулет. Рулет вместе с фольгой (пленкой) опустите в кипящий куриный бульон. Варите

около 45 минут. Выньте рулет из бульона, охладите под прессом, освободите от плёнки (фольги) и нарежьте на порционные куски.

2. Выложите полученное тесто в разъемную форму и выпекайте в предварительно разогретой духовке примерно 45 минут при температуре 180 ˚С.

3. Дайте остыть и украшайте, как подскажет вам ваша фантазия.

Пасхальный торт

1. 5 яиц, 1 стакан сахара, 3 ст. л. порошка какао, 300 г распушенного сливочного масла смешайте в большой миске до получения однородной массы шоколадного цвета. Вымешивать эту массу следует деревянной ложкой, а ни в коем случае не миксером. Раскрошите мелко (но не в порошок) 12 пластинок мацы и добавьте в полученную массу. Туда же добавьте 100 г измельченных грецких орехов, 1 стакан белого изюма, предварительно запаренного и набухшего, и тщательно перемешайте. Оставьте на 30–40 минут при комнатной температуре, периодически перемешивая до самого дна, так как шоколадная масса оседает, а нужно добиться того, чтобы она хорошенько пропитала всю мацу.

2. Выложите полученную массу в круглую или прямоугольную посуду с бортиками, посыпьте тёртым шоколадом и оставьте в холодильнике на 5–6 часов.

Мясной рулет (клопс) в маце

1. Возьмите 6 стандартных пластинок мацы и на несколько минут опустите в воду. Разложите влажные листы мацы на пищевом полиэтилене.

2. Приготовьте 500 г вашего любимого фарша и распределите его тонким слоем по маце. На фарш уложите тонкие кусочки куриного филе, а на него – 10–12 чернослив без косточек. При помощи полиэтилена скрутите рулет. Уложите рулет на противень, предварительно залитый водой, и запекайте 1 час при температуре 160 °C.

Яблочный пирог

1. Смешиваем в миске 5 больших очищенных и нарезанных яблок, 1/2 стакана сахара, 2 ч. л. корицы, немного изюма, сок 1 лимона – начинка готова! Нагрейте духовку до 180 °C. В отдельной миске смешайте 5 яиц, 3/4 стакана картофельной муки, 3/4 стакана сахара, 1/2 стакана муки из мацы, щепотку соли. Отделите половину и выстелите одной половиной теста дно и стенки формы. Выложите на тесто начинку и покройте сверху оставшимся тестом.

2. Смешайте в мисочке 1/2 стакана крупно нарубленных грецких орехов, 1 ч. л. корицы и 3–4 ч. л. сахара. Посыпьте полученной смесью пирог и выпекайте примерно 45 минут при температуре 180 °C.

Бисквит из мацовой муки

1. Просейте 1/2 стакана мацовой муки и 4 ст. л. крахмала, но только картофельного, так как кукурузный крахмал считается в Песах некошерным. Отделите желтки 6 яиц от белков. Разотрите желтки с 1 стаканом сахара, 2 ст. л. оливкового масла и столовой ложкой лимонного сока. Белки взбейте с сахаром. Смешайте желтки, белки и муку с крахмалом, добавьте тертую цедру от 1 лимона.

2. Выложите полученное тесто в разъемную форму и выпекайте в предварительно разогретой духовке примерно 45 минут при температуре 180 °C.

3. Дайте остыть и украшайте, как подскажет вам ваша фантазия.

Традиции и обычаи праздника Песах

В сущности, все традиции и обычаи празднования первого дня Песаха подробно расписаны в Пасхальной «Агаде», и вам остается лишь следовать ее тексту. Однако для того, чтобы описанный в «Агаде» пасхальный седер прошел действительно весело и интересно, каждый из его участников должен подготовиться и блеснуть за столом рассказом о каких-то подробностях исхода евреев из Египта, которые неизвестны остальным.

К примеру, «Агада» рассказывает о «четырех сыновьях»: «умном», которому интересно все происходящее за столом и который просит отца рассказать обо всех законах и обычаях праздника; «нечестивце», который насмехается над еврейскими обычаями и спрашивает: «Что это за служение у вас?»; «наивном», который не понимает, что происходит за столом, но проявляет интерес ко всему происходящему, и о сыне, который «не умеет даже спросить» о том, в честь чего евреи собрались за праздничным столом.

Непосвященному может показаться, что ничего особенного за этими словами «Агады» не кроется, а между тем сколько пищи для размышления они предлагают!

Так, Любавичский ребе, рассказывая о четырех сыновьях из «Агады» как о четырех основных типах евреев, однажды добавил, что есть еще пятый сын – еврей, который не пришел на пасхальную трапезу, потому что он так далеко ушел от своего народа, что просто не знает, что сегодня – Песах. И значит, нужно выйти на улицу, разыскать его, привести в дом и усадить за стол – может быть, именно с этого начнется его возвращение к еврейству.

Рав Исраэль Лау, комментируя рассказ о четырех сыновьях, считает, что их нужно рассматривать как представителей четырех поколений евреев. Вот простой еврей, зарабатывающий деньги сапожным или каким-нибудь другим ремеслом и посвящающий все свое свободное время изучению Торы, отправляет сына учиться в университет. В университете тот несколько отходит от еврейской жизни, но на Песах он возвращается в отцовский дом и, смущаясь от того, что успел многое подзабыть, просит отца подробнее рассказать ему обо всех законах и обычаях праздника. Проходят годы, у этого сына рождается свой сын, который растет уже в нееврейском окружении, и нет ничего удивительного в том, что он с пренебрежением, а то и с презрением относится ко всему еврейскому. И, оказавшись на Песах в доме своего деда-сапожника, он с иронией спрашивает: «Что это за служение у

вас?! Зачем вы занимаетесь всей этой ерундой?!». И, согласно «Агаде», его нужно немедленно оборвать и пристыдить, «притупить его зубы ответом», напомнив о том, что именно так на протяжении поколений мы сохраняли себя как евреи.

Но рано или поздно и у этого еврея рождается сын, который на Песах попадает в дом своего окончившего университет, но продолжающего следовать некоторым отцовским традициям деда. Естественно, «нечестивый» отец этого мальчика воспитывал его так, что тот совершенно ничего не знает о еврейских духовных ценностях и, глядя на листы мацы, спрашивает: «Что это?». О, вот тут и нужно ловить момент, нужно сделать все, чтобы напомнить мальчику о том, что он – еврей, и попытаться возбудить у него интерес и любовь ко всему еврейскому. Если это не получится, то у такого «наивного» сына родится другой сын. Он уже никогда не видел в доме дедушки, как проводится седер, и даже не представляет, как выглядит маца. В сущности, за праздничным столом он оказался совершенно случайно, все вокруг кажется ему непонятным, чужим и скучным, и он не задает никаких вопросов. Но все же и этот сын еще не окончательно потерян для нашего народа, и его – если, конечно, действовать деликатно и правильно, – можно вернуть…

И вот такие экскурсы в древнюю историю и в наши дни смогут сделать беседу за пасхальным столом поистине увлекательной, так что никому из присутствующих не будет за ним скучно.

Что касается остальных дней Песаха, то их обычаи и традиции мало чем отличаются от обычаев и традиций Рош ха-шана, Суккот и других праздников. В «биркат ха-мазон» в дни Песаха добавляется специальная вставка, благословляющая «праздник опресноков». В седьмой день Песаха устраивается праздничная трапеза с зажиганием свечей, благословением на хлеб и вино, к которым также добавляется специальная пасхальная вставка.

Многие в дни Песаха отправляются в Иерусалим, так как наряду с Суккот и Шавуот, в этот праздник в древности десятки тысяч евреев совершали паломничество в нашу древнюю столицу, чтобы принести жертвы в Храме.

Виктор Бриндатч. «Пасхальный Седер»

Словом, празднуйте семь дней Песаха так, чтобы вы действительно ощутили, насколько они прекрасны. Веселого и кошерного вам праздника!

Глава девятая. Шашлык – блюдо еврейское

Для того чтобы убедиться в этом, вам достаточно прогуляться по тель-авивскому кварталу Ха-Тиква, что в переводе означает Квартал Надежды. Здесь на каждом шагу расположены рестораны и ресторанчики, в которых подаются всевозможные виды шашлыков. Шашлык из баранины и индюшатины, из куриной и гусиной печенки, из нежнейшей мякоти перепелов и – о, деликатес из деликатесов! – из бараньих и индюшачьих яичек… Впрочем, шашлычные вы можете найти практически в любом городе Израиля, а заглянув в любой израильский парк или рощицу, вы непременно встретите там людей, сосредоточенно колдующих над мангалом. Именно колдующих, потому что только профан думает, что нет ничего проще, чем приготовить шашлык. Истинный ценитель шашлыка знает, что в приготовлении этого блюда нет мелочей. Ибо мало выбрать на рынке хорошее шашлычное мясо – нужно еще уметь приготовить бастурму; нужно уловить момент, когда поспеют угли и можно будет класть шампуры на жаровню; нужно, наконец, точно знать, когда шашлык готов, то есть мясо уже достаточно пропеклось, чтобы не быть сырым и в то же время не подгорело, а истекает живым, горячим соком… А для этого нужен опыт, опыт и еще раз опыт!

К счастью, у израильтян он есть – как я уже сказал, приготовление шашлыка на природе и поедание его под глоток красного терпкого вина из ашкелонских и иерусалимских виноградников считается в Израиле лучшим видом отдыха. А в День Независимости Израиля приготовление шашлыков вообще становится национальным видом спорта. Согласно статистике, в этот день на пикники выезжают около трех миллионов граждан страны и каждый участник такого пикника съедает около 500 граммов мяса. Для того чтобы это понять, вовсе не нужно заглядывать в статистические справочники: все парки, все места отдыха в этот день забиты людьми и мангалами, дым от которых поднимается вверх, словно дым от тысячи жертвенников Богу…

О чем думают в этот день евреи, сидя у пылающих мангалов? Может быть, они вспоминают праотца Авраама, который, когда его навестили три высших ангела, приготовил им шашлык из теленка? Или видятся им десять сыновей Яакова, десять родоначальников еврейского народа, которые, закончив осеннюю стрижку овец, уселись у костра, зажарили мясо барана – и в этот самый момент вдали появился их брат Йосеф в своей роскошной полосатой рубашке?…

Как бы то ни было, если вы скажете коренному израильтянину, что шашлык – это кавказское блюдо, он вам не поверит. И правильно сделает, ибо наши предки умели готовить шашлык и ценили это блюдо задолго до того, как началась история кавказских народов.

И, повторю, так уж сложилось, что шашлык стал одним из символов Дня Независимости – одного из самых светлых праздников в истории нашего народа, праздника, наступающего сразу после захода солнца и по окончании Дня памяти павших воинов ЦАХАЛа. Кажется, еще совсем недавно по радио звучала печальная музыка, рыдали на могилах своих сыновей отцы и матери и на улицах израильских городов не было слышно зычных голосов продавцов, радостных криков, которыми евреи привыкли приветствовать друг друга при встрече. Казалось, тяжесть этого грустного дня легла на плечи каждого прохожего.

И, по большому счету, так оно и есть – почти в каждой израильской семье есть те, кто не вернулся с войны, погиб в бою с террористами или стал жертвой теракта. Но вот на небе появляются звезды, по телевизору начинает транслироваться торжественная праздничная церемония у Стены Плача – и все стремительно меняется. И в небе уже гремят раскаты торжественного салюта, а из домов слышатся радостные голоса хозяек, накрывающих праздничные столы…

Что ж, ничего не поделаешь – именно так все и происходило на протяжении тысячелетий нашей истории. И именно так все и произошло в XX веке, когда после ночи Катастрофы, еще оплакивая сгоревших в ее огне самых близких нам людей, мы плясали на улицах Тель-Авива, Ришон ле-Циона, Герцлии и Нетании, празднуя возрождение еврейской государственности.

А на следующий день новому государству уже пришлось вступить в свою первую войну, в которой у него, казалось, не было никаких шансов на победу, но в которой оно все-таки победило.

За годы жизни в Израиле мне довелось побеседовать со многими героями той войны – от простых солдат до генералов. Они вспоминали о том, что в те дни у еврейской армии не было не только оружия и продуктов питания – не было даже нормальной обуви, и в бой приходилось идти в дырявых сапогах и ботинках с протертыми подошвами. А ведь шли они в бой отнюдь не по мягкой траве, а по усеянной острыми камнями гористой местности!

И все мои собеседники сходились в одном: наша победа была достигнута в ней благодаря несгибаемому мужеству, еврейскому уму и… великим чудесам, которые кто-то объясняет случайным

счастливым стечением обстоятельств, а кто-то – прямым вмешательством Творца.

Во всяком случае, генерал запаса Шломо Шамир, командовавший в те далекие дни 1948 года Седьмой бригадой ПАЛЬМАХа, которой было дано задание прорваться через Латрун в осажденный Иерусалим, в разговоре со мной неожиданно заметил, что после того, как Бен-Гурион решил сделать Иерусалимское направление главным в этой войне, ему оставалось полагаться только на Бога.

– Что-то не очень верится, чтобы такой яростный атеист, как Бен-Гурион, полагался на Бога, – сказал я.

– Ну, – с улыбкой ответил Шломо Шамир, сохранивший в свои девяносто с лишком лет не только удивительно острый ум, но и потрясающее чувство юмора, – эти двое действительно не любили друг друга, но иногда им приходилось сотрудничать. К тому же, по всей видимости, время от времени их интересы совпадали…

Выслушивая рассказы очевидцев, читая книги по истории Войны за Независимость, я вновь и вновь приходил к мысли, что даже самыми закоренелыми еврейскими атеистами в те дни владели религиозные чувства. Если не всем, то очень и очень многим казалось, что они живут в мессианские времена и нужно приложить еще одно усилие, чтобы произошло еще одно чудо – чудо возрождения Третьего Храма. Во всяком случае, не просто так Узи Наркис,[51] готовясь тем уже очень далеким летом к штурму Храмовой горы, повсюду возил с собой белого годовалого ягненка – он намеревался сразу после победного боя заколоть его в качестве благодарственной жертвы Творцу и таким образом возобновить традицию храмовых жертвоприношений.

Увы, евреи не завоевали тогда Иерусалим, и должно было пройти еще 19 лет, чтобы тот же Наркис вместе с Моше Даяном, Ицхаком Рабином и Рехавамом Зеэви[52] поднялись на освобожденную ЦАХАЛом Храмовую гору…

И, наверное, совсем не случайно евреи в День Независимости жарят шашлыки – так проявляется наша тоска по Храму, во дворах которого приносились и поедались принесенные в благодарственную, очистительную или искупительную жертву животные. И потому мне не остается сейчас ничего другого, кроме как предложить вам рецепты шашлыка – настоящего еврейского шашлыка, искусство приготовления которого я освоил еще в Баку – городе, где, вне сомнения, готовятся лучшие шашлыки в мире.

Итак…

Шашлык из баранины

1. Возьмите 1–1,5 кг свежей баранины (лучше всего филейную часть), очистите ее от плёнок и сухожилий и разрежьте на небольшие куски весом 40–50 г. Положите эти кусочки в большую эмалированную миску, засыпьте их нарезанным кольцами луком (не жмитесь – возьмите не меньше 4 луковиц среднего размера), добавьте туда 2–3 щепотки молотого черного перца, тмина, соли и гранатовых зерен 2 крупных гранатов. Залейте все это рюмкой сухого красного вина, перемешайте и накройте крышкой. Теперь поставьте получившуюся бастурму минимум на 2–3 часа в холодильник (автор этих строк предпочитает держать бастурму часа 4–5).

2. Одновременно возьмите крупные отборные помидоры, проколите их в двух-трех местах вилкой и положите в миску с соленой водой – пусть себе поплавают.

3. Пока бастурма и помидоры доходят до готовности, разведите в жаровне, или, как говорили у нас в Баку, на мангале, костер из настоящих деревяшек, только помните, что ни картон, ни ДСП для этой цели не подходят.

4. Можно, конечно, купить готовые угли в магазине, но тогда ваш шашлык неизбежно что-то потеряет во вкусе – нет, он должен пропитаться запахом углей из настоящего дерева, хорошо бы еще – свежим ветром с моря или Иудейских гор. Пока в мангале догорает костер, нанизывайте мясо на шампуры, а покончив с мясом, принимайтесь за помидоры.

5. При жареньи держите при себе баночку с водой или разведенным вином: помните, что пламя не должно касаться мяса, и если огонь время от времени вспыхивает над углями, немедленно выплескивайте на это место воду или вино из баночки. Вместе с тем время от времени продувайте угли веером или просто листом картона, чтобы поддерживать жар.

6. Помидоры можно считать готовыми, когда на них начнет лопаться кожица.

Есть шашлык, разумеется, лучше всего горячим, с холодным красным вином, которое великолепно оттеняет вкус истекающего живым соком мяса.

Шашлык из птицы

Следует признать, что шашлык из баранины израильтяне делают не часто – хотя бы по причине дороговизны этого мяса в нашей стране. Наиболее популярными для приготовления шашлыков в Израиле считаются красное индюшачье мясо, куриные крылышки и «пергийот» – кусочки мяса цыпленка-«девочки». И этот шашлык тоже будет замечательно нежным и сочным, если вы правильно приготовите бастурму.

1. Лично я беру на 1 кг птичьего мяса 2–3 крупные луковицы, режу их кольцами и, смешав лук с мясом, добавляю в него 1 столовую ложку бальзамического уксуса. После этого бастурма солится и перчится по вкусу и ставится на 3–4 часа в холодильник в закрытой кастрюле.

2. Готовя шашлык из птичьего мяса, старайтесь, чтобы на один шампур были нанизаны кусочки приблизительно одинаковой величины. И еще: старайтесь угадать момент, когда одна сторона шашлыка

уже готова и можно перевернуть шампур на другую сторону: если вы будете слишком часто переворачивать шампур, проверяя, дошло ли мясо до готовности, то шашлык получится у вас излишне сухим.

3. Лучше всего для любого мясного шашлыка использовать не узкие, а широкие (шириной примерно в 1–1,5 см) шампуры.

Шашлык и кашрут

Разумеется, если вы купили свежее, еще не откошерованное мясо, то прежде, чем готовить бастурму, вам нужно это мясо откошеровать. Сделать это несложно – нужно лишь тщательно промыть мясо, затем продержать его полчаса в воде, после чего присыпать крупной или средней солью и оставить на час. Только не уподобляйтесь при кошеровании немецким евреям из знаменитой повести Ильи Эренбурга[53] «Бурная жизнь Лазика Ройтшванеца». Помните, как «великий праведник из Гомеля» Лазик Ройтшванец разговаривает с ресторатором Шварцбергом, уважительно называющим Лазика «рэби»:

«– Вы же знаете, рэби, что мы соблюдаем себя в чистоте, но мы немножко портим мясо. По закону его нужно держать один час в соли. Легко себе представить, какой это получается обезвкушенный ростбиф или даже антрекот. А кого клиенты ругают? Не Моисея, но ресторатора. Тот же господин Мойзер, он хочет, чтобы все было по правилам, и он хочет кушать сочный ростбиф. Вот я и осмеливаюсь спросить вас, нельзя ли солить это мясо не один час, а только полчаса? Тогда у меня будут бифштексы гораздо вкуснее, чем у Розена, и я сразу забью всех конкурентов.

– Что такое часы? Когда человек голоден, а перед ним антрекот, каждая минута является часом. Так сказал мудрый цадик из Балты. Но перед обедом все голодны, и я разрешаю вам в точном согласии с законом солить мясо только одну минуту. Только не солите его десять минут, а то вы мне дадите на обед вместо бифштекса какой-нибудь вавилонский плач».

Так вот, господа, какими бы логичными ни казались вам рассуждения Лазика Ройтшванеца о том, что все относительно, следует помнить, что эти рассуждения имеют такое же отношение к еврейской традиции, как финики к апельсиновому дереву. И высаливать мясо нужно все-таки не менее часа. Поверьте моему опыту старого гурмана – оно от этого много не потеряет.

Ну и, само собой, следует помнить, что если вам после шашлыка захочется какого-нибудь молочного блюда, то с этим

нужно подождать. Сколько? Вот тут мнения расходятся, но уж точно ждать нужно никак не менее трех часов.

Глава десятая. Похвальное слово молоку и меду

«Тот, кто завел обычай в праздник Шавуот по утрам употреблять молочную пищу, тот, поверьте, был мудрецом! Нет лучше, нет вкуснее, нет свежее и дешевле молочной еды! Правда, она тоже обходится в копеечку, но все же с мясом ее не сравнить, причем мясо дает вам всего лишь мясо и кости, а в молоке – и молоко, и творог, и масло, и сметана, и сливки, и простокваша, и сыворотка! А сколько всякой всячины можно соорудить из молочных продуктов! Из мяса вы можете приготовить только бульон, гуляш, кисло-сладкое, жаркое – вот и все! А имея молоко, можно состряпать и молочную кашу, и рис в молоке, и молочные вареники, и молочные калабушки, и молочную вермишель, не говоря уже о самом молоке. Не счесть всего, что можно сделать из творога и масла! Судите сами: тут и пельмени, и вареники, и оладушки, и пирог, и творожники, и запеканка, и налистнички, и галушки, и блинчики, и сырники, и плюшки, и блины, и сушки. Да сверх того еще множество всяких блюд, что всего и не вспомнишь, к примеру, ватрушки с творогом, масляная каша, рыба на масле, молочный борщ, ряженка, сливки – от такого вкусного стола никто не откажется, разве что самый последний глупец, которого впору кормить соломой!

Меня, например, разбуди среди ночи и угости чем-нибудь молочным, спасибо, не откажусь, съем с превеликим удовольствием, если, конечно, я незадолго до того не поел мясного…»

Разумеется, я неспроста привел столь длинную цитату из милого моему сердцу Шолом-Алейхема. Закончился праздник Песах, идет отсчет дней по омеру, а значит, не за горами праздник Шавуот. Это только кажется, что он далеко: слишком уж суетно мы живем, потому и время летит, как сумасшедший мотоциклист по скоростной трассе.

– Куда ты так бежишь? – спросил как-то один из хасидских цадиков вечно куда-то спешащего еврея. – Остановись, поговорим за жизнь…

– Не могу, ребе! Парносе надо зарабатывать на жизнь, обеспечивать семью!

– Но откуда ты знаешь, что заработок ждет тебя впереди? – спросил цадик. – Может быть, он как раз гонится за тобой, да никак не может догнать?!

Эх, откуда мы и в самом деле знаем, для чего мы так бежим,

что не замечаем, как Песах сменяется Шавуот, Шавуот – Новым годом, а Новый год – Суккот и Ханукой?!

Впрочем, это все присказка, а сказка, то есть Шавуот, праздник дарования Торы, ждет нас еще впереди.

Я люблю этот праздник за те хлопоты, которые с ним связаны, за то, что в эти дни дом наполняется запахом цветов и свежей зелени, которыми предписано его украшать, люблю за «ночь бодрствования» – за романтический обычай просидеть всю ночь Шавуот над Торой. И, конечно, за те особые блюда, которые подаются в этот день на праздничный стол.

«Тот, кто завел обычай в праздник Шавуот по утрам употреблять молочную пищу, тот, поверьте, был мудрецом!» – пишет лукавый Шолом-Алейхем, прекрасно зная, что обычай этот завели именно наши мудрецы почти два тысячелетия назад.

И во время первой праздничной трапезы, и утром праздничного дня в Шавуот принято подавать блюда из молока и меда, ибо молоку и меду уподоблена сама Тора. «Сотовый мед уста твои, невеста, мед и молоко под языком твоим», – говорится в «Песни песней», и РАШИ объясняет, что под «устами» здесь следует понимать слова Торы, а под «невестой» – тех, кто ее изучает.

Хафец Хаим в своей книге «Мишна брура» связывает этот обычай с нашей национальной историей. Он утверждает, что в день дарования Торы по возвращении от горы Синай евреи ели только молочную пищу. Связано это было с тем, что теперь евреи должны были соблюдать кашрут, то есть отказаться от смешения мясной и молочной пищи, следовать многим ограничениям на употребление мяса, и, следовательно, чтобы поесть мясное, им нужно было совершить кошерный забой скота, удалить из него запрещенные жилы, высолить мясо. Но так как дарование Торы произошло в субботу, когда все подобные действия запрещены, то евреям в этот день пришлось есть только холодные молочные блюда.

Разумеется, чуть ниже мы еще вернемся к законам праздника Шавуот, а пока давайте подумаем, что можно приготовить вкусного из молока и меда. И первое, что приходит на ум, – это, конечно, медовые пряники, которые мы уже пробовали готовить на Новый год. Но тогда нам нужно было подавать выпечку с медом к мясному столу, и потому было крайне важно, чтобы медовый пирог подпадал под категорию «парве», то есть не был ни мясным, ни молочным. А на Шавуот нужно готовить медовые пряники именно к молочному столу.

Ах, эти еврейские медовые пряники, хонехе-леках, которыми закармливали нас наши бабушки, – с хрустящей корочкой по

краям, мягкие и душистые, так что кажется, что мог бы съесть их целый миллион, если бы не крик твоей собственной мамы: «Мама, зачем Вы перекармливаете мне ребенка?! У него уже есть три подбородка, так Вам нужен четвертый?!»

И у тебя уносят тарелку с пряниками прямо из-под носа, а потом ты стоишь перед зеркалом и думаешь: где мама нашла три подбородка, если их всего два?!

В общем, калорий и даже килокалорий в этих пряниках более чем достаточно. Но что делать, если без них на Шавуот никак не обойдешься? Короче…

Медовые пряники (хонехе-леках)

1. Слегка разогрейте 160–200 г мёда и положите в него 8 столовых ложек сахара и 2 столовые ложки растительного (но можно и сливочного) масла.

Слушайте, что вы так хватаетесь за сердце? Вы что, диетолог? И потом, это ведь только начало.

2. После того как вы добавили в мед сахар и масло, добавьте туда же 2 яичных желтка, немного (по рецепту – 1, но я бы рекомендовал 2–3 щепотки) корицы, 1 щепотку гвоздики, 1/2 ч. л. соли и все это хорошенько взбейте до однородной массы. Всыпьте в полученную смесь 2,5 стакана просеянной муки, замесите тесто и снова взбейте. Разложите тесто ровным слоем толщиной примерно в 1 см на смазанный маслом противень, смажьте сверху растертым желтком и пеките при температуре 180 °С. Когда хонехе-леках будет готов, разрежьте его на квадратики или ромбики.

Если я вас не очень напугал этим блюдом, то с не меньшим удовольствием предлагаю следующее, ни в чем ему по калорийности, то есть, простите, по вкусу, а точнее, и по тому, и по другому, не уступающее.

Медовые кихэлэх (коржики)

1. Взбейте 2 яйца с 3/4 стакана сахара и, продолжая взбивать, добавьте 2/3 стакана меда, 3/4 стакана миндаля или грецких орехов, всыпьте 2,5–3 стакана просеянной муки, щепотку корицы, щепотку имбиря, щепотку мускатного ореха и мелко нарезанную цедру 1

лимона и 1 апельсина.

2. Замесите тесто, скатайте его в шар и оставьте в холодном месте на 30–40 минут. Затем раскатайте тесто как можно тоньше, вырежьте из него различные фигуры (можно с помощью продающихся в магазинах специальных форм) и разложите на смазанном противне. Выпекайте при температуре 180 °C минут 15–20, пока кихэлэх не подрумянятся.

Ну, а самое простое блюдо, одновременно совмещающее в себе и мёд, и молочное, готовится в Шавуот горскими (кавказскими) евреями. Они просто смешивают творог с медом до получения однородной массы. Обычно берется 1 ст. л. меда примерно на 100–125 г творога.

И ещё немного о мёде

Мёд – один из немногих продуктов, в кошерности которых можно не сомневаться. Даже плоды деревьев могут быть некошерными из-за того, что сорваны в первые три года плодоношения или в год шмиты (седьмой год, когда еврею запрещено убирать урожай), но мёд кошерен всегда.

В замечательной книге «Непокорившийся», рассказывающей о жизни шестого Любавичского ребе, есть небольшая глава, посвященная лидеру партии «Агудат Исраэль» в Латвии, депутату Латвийского сейма Мордехаю Дубину.

В свое время Дубин приложил немало усилий для того, чтобы ребе Йосефу-Ицхаку разрешили покинуть СССР, но на этом его заслуги перед еврейским народом не исчерпываются. Дубин необычайно много сделал для еврейской общины Латвии, для развития еврейского образования, для помощи нуждающимся в этой стране.

Мордехай Дубин был арестован в 1948 году, когда выходил из московской синагоги, и с тех пор о его судьбе долго не было ничего известно.

«В 1956 году, – рассказывается в книге, – санитарка тульской психиатрической больницы пришла к местным евреям и сообщила:

– У нас скончался один из ваших. Странный был человек – ел только мёд и орехи…»

И по этой фразе стало понятно, что этот еврей умудрился соблюдать кашрут до конца своих дней, оказавшись в невыносимых условиях.

Мёд – абсолютно кошерный и к тому же напоминающий о

сладости Торы продукт…

Будем считать, что с мёдом и различными вкусностями, приготовленными на его основе, мы разобрались, и теперь самое время перейти к молочным блюдам, без которых стол в день дарования Торы просто непредставим.

Ребецн Блу Гринберг в своей замечательной книге «Традиционный еврейский дом» справедливо замечает, что в этот праздник «домохозяйка несколько проигрывает», так как приготовление молочных блюд намного сложнее, чем мясных. Здесь действительно требуется больше опыта, больше мастерства и, если хотите, поварского чутья и искусства. Но, поверьте, при желании блеснуть всеми этими достоинствами может каждая женщина.

Кстати, та же Блу Гринберг напоминает, что существует прекрасный обычай есть в Шавуот треугольные пирожки с начинкой из творога, символизирующие то, что наше Священное Писание состоит из трех частей – пяти книг Торы, книг пророков («Невиим») и Писаний («Ктувим») – вместе они и образуют аббревиатуру ТАНАХ. А ещё эти треугольные пирожки символизируют то, что еврейский народ образуют как бы три категории людей – коэны, левиты и остальные сыны Израиля. И то, что Моше-раббейну был третьим ребенком в семье. И то, что Тора дана была нам в третьем месяце года, если считать с месяца Нисана.

Разумеется, приготовление этих пирожков – отнюдь не строгая религиозная заповедь, и если вы не подадите их на стол, вы ничего не нарушите. Но если вы их все-таки приготовите, поверьте, никто из домашних на вас не обидится. Скорее наоборот – будут причмокивать и спрашивать, почему вы их так мало приготовили. И вот тут и придёт самое время задать детям загадку: знают ли они, почему у этих пирожков именно три угла? И, конечно, пообещать какую-нибудь награду тому, кто ее отгадает. Не отгадают – тоже не беда! Зато появится повод вспомнить о том, для чего вся семья собралась сегодня за столом, о великих чудесах, свидетелем которых стал весь еврейский народ у горы Синай, стоя возле неё как один человек с одним сердцем…

Ну… что, я вас уговорил? Значит, будем учиться делать эти самые треугольные пирожки, начиненные творогом, или, как называли их наши бабушки, креплах.

Творожные пирожки (креплах)

Ага, я вижу, что вы сразу вспомнили о том, что настоящие креплах должны быть с начинкой из мяса или курицы! То есть все дело в начинке? Ну что ж, тогда с нее и начнем!

1. Возьмите 800-1000 г свежего, только что принесенного с рынка нежного, белоснежного творога, влейте в него 2 растёртых яичных желтка, положите 2 ст. л. сахарного песку, 1 ст. л. сливочного масла, щепотку соли и не забудьте добавить 1/4 ч. л. ванили – без нее креплах не будут такими ароматными, да и такими вкусными, какими должны быть.

2. Теперь перейдем к тесту. Как вы уже наверняка догадались, тесто для творожных креплах можно приготовить не только на воде, но и на молоке. Для этого просейте в миску 2 стакана муки, чтобы образовалась небольшая горка. Сделайте в ней углубление (в детстве, когда я следил за тем, как это делает баба Белла, горка муки напоминала мне потухший вулкан), всыпьте в это углубление 1/2 ч. л. соли, разотрите два желтка (когда капельки желтков сползали с горки, они представлялись мне густой лавой), влейте 1/2 стакана воды или молока и замесите тесто.

3. Впрочем, «замесите» – это мягко сказано. Его надо очень хорошо вымесить (ах, как вздувались руки моей бабки, когда она это делала, – казалось, что она не тесто месит, а управляется возле кузнечного горна!).

4. После этого посыпьте доску мукой, раскатайте тесто как можно тоньше и разрежьте его на кружки с помощью большого стакана.

5. Ну, вот почти и все: теперь доставайте из холодильника творожную начинку, положите ее на каждый кружок, залепите края и слепите треугольнички. Концы креплах стоит защипнуть, чтоб они не развалились. Теперь остается только пожарить креплах с обеих сторон в разогретом масле.

И еще одно чрезвычайно распространенное на Шавуот блюдо – блинчики. Нужно заметить, что у нас в Израиле очень любят блинчики, и в любом городе страны можно встретить заведения, которые в России назывались «Блинными». Есть даже несколько ресторанов (именно ресторанов!), где подают блинчики и только блинчики. И только здесь понимаешь, сколько видов блинчиков существует на самом деле. В одном зале такого ресторана подают блинчики с мясом. В другом – с творогом, грибами, яблоками… А

на десерт вам приносят сладкие блинчики, густо залитые шоколадным сиропом, и, как говорил по такому поводу Тевье-молочник, даю голову наотрез, что сам Бродский не пробовал такого сиропа.

Но нас, разумеется, в данном случае интересуют именно творожные блинчики.

Блинчики с творогом

Здесь нужно начать с теста – ведь от того, насколько оно будет удачным, зависит, получатся у вас блинчики или нет.

1. Для его приготовления засыпьте в миску горкой 1 чашку муки, добавьте 1/2 ч. л. соли, сделайте в этой смеси углубление и осторожно, не переставая помешивать, влейте в нее 1,5 чашки молока. Мешайте до тех пор, пока не получится идеально однородное тесто, после чего добавьте в него предварительно слегка взбитые 3 яйца.

2. Тесто должно быть легким, однородным и жидким. Выпекать блины лучше всего в большой тефлоновой сковороде. Разогрейте сковороду на малом огне, пользуясь минимальным количеством

растительного масла. Влейте на нее 2 ст. л. теста и равномерно распределите его по всей поверхности.

3. Готовый блин выкладывайте на сухое полотенце поджаренной стороной вверх. Перед выпечкой каждого блина слегка смазывайте дно сковородки маслом (можно и сливочным).

4. Когда все блины будут готовы, приготовьте начинку по тому же рецепту, по которому готовится начинка для креплах. Положите на каждый блин с краю творожную начинку. Заверните блин в рулон, затем подверните края блина и сверните, чтобы он был плотно запечатанным. Незадолго до подачи на стол разогрейте масло на сковороде и обжарьте блинчики. Подавайте их горячими со сметаной или фруктовым сиропом.

Азбука кашрута

Раввинские штучки

Если утренняя, вторая трапеза в Шавуот, всегда молочная, то в отношении первой разные еврейские общины придерживаются разных традиций. У ашкеназов принято начинать с молочных блюд, после которых подают мясное.

«Но как же так?! – спросите вы. – Не смешиваем ли мы в данном случае мясное и молочное, нарушая один из главных принципов кашрута?»

Напомню, что точно такой же вопрос возникает у многих исследователей Торы, когда они читают рассказ о том, как наш праотец Авраам принимал в день своего обрезания у себя в гостях трех ангелов. Ангелы, разумеется, не нуждаются в физической пище, и ели только из уважения к хозяину. «И взял Авраам сливочного масла, молока и теленка, которого приготовил, и поставил перед ними. А сам стоял подле них под деревом. И ели они», – говорит Тора.

«Вот вам и доказательство того, что в древности евреи ничего не знали о принципах кашрута!» – говорят эти «знатоки» Торы. И дальше делают еще более потрясающий вывод: «Выходит, что кашрут – это раввинские штучки!»

Попытки убедить их в том, что принципы кашрута предельно четко изложены в других книгах Торы, что Авраам в принципе мог не соблюдать кашрут, так как жил за 400 лет до дарования Торы, оказываются бесполезными: вычитав какой-то кусок из Торы, эти люди убеждены, что знают ее всю. Но дело в том, что

наш праотец Авраам действительно соблюдал некоторые заповеди кашрута, и это отразилось в самом порядке подачи им блюд: сначала он подал на стол молочное и лишь затем – мясное.

После легкой молочной пищи (а в первую трапезу в Шавуот следует избегать тяжелых сыров вроде скандинавского или швейцарского) нет необходимости делать большой перерыв для того, чтобы перейти к мясному. (Некоторые раввины, впрочем, рекомендуют подождать хотя бы час.) Следует пожевать немного хлеба и выпить какую-нибудь жидкость, чтобы очистить рот от остатков молочной еды, а непосредственно перед подачей мясных блюд стоит сменить скатерть.

Следует учесть, что хлеб, с которым ели молочные продукты, не едят с мясом, и поэтому важно позаботиться о том, чтобы в доме на праздник Шавуот было достаточное число хал. Но если нет другого хлеба, тоже не стоит делать трагедии: нужно лишь тщательно проследить, чтобы на хлебе не осталось следов творога и масла.

…Так, теперь мы, кажется, можем оглядеть наш стол, приготовленный к празднику Шавуот, чтобы понять, чего на нём не хватает. На нём уже стоят медовые коржики и пряники, творог с мёдом, творожные креплах и блинчики. Если вы разложите всё это на блюда, поставите расписные кувшинчики с легкой сметаной, ажурную тарелку с сотами, наполненными густым мёдом, то стол получится действительно неплохой. И все-таки на нем явно не хватает главного блюда, роль которого в Шавуот играет творожный кугель или творожный пирог.

Специально приготовленные воздушные творожные пироги накануне Шавуот продаются в Израиле на каждом шагу, в любом супермаркете, в кондитерских и крошечных лавочках, так что человеку приезжему и далекому от еврейской традиции может показаться, что в Израиле наблюдается настоящее творожное помешательство.

– Свежие пироги! Свежие творожные пироги! Суперкошерно! Украшение вашего стола! – наперебой кричат в эти дни торговцы, расхваливая свой товар.

Всенепременно накануне Шавуот в Израиле проводятся конкурсы на лучшие творожные пироги, и сотни кондитеров состязаются на них в мастерстве и фантазии. Например, на одном из таких конкурсов победил участник, приготовивший творожный пирог, блюдо было уложено в плетеную шоколадную корзинку, а сверху покрыто свежей клубникой, малиной, клюквой и другими ягодами. Что спорить – это было настоящее произведение искусства, и стоило оно столько, сколько полагается стоить

произведениям искусства.

Однако большинство израильтян покупает на Шавуот самые обычные творожные пироги, и потому хозяйке, решившей не тратить время на их выпечку, вряд ли удастся удивить своих гостей – ведь у них дома в холодильнике наверняка лежит точно такой же большой круг сладкого творога, пришлепнутый сверху и снизу кусками пропеченного теста.

И все же один раз мне довелось есть творожный пирог, ничуть не похожий на те стандартные творожные запеканки, которые предлагаются среднестатистическому израильскому потребителю. Дело было в одном из тель-авивских румынских ресторанов, где подают, естественно, те самые блюда, которые испокон веков готовили румынские евреи.

По-румынски эта запеканка называется «аливенць» и обычно подается в начале трапезы. В самом ее названии есть что-то романтическое – оно отдает не Румынией, а Италией с ее морем и солнцем, а что касается вкуса… представьте себе воздушный торт «Птичье молоко» с легкой пикантной кислинкой, перебивающей приторную сладость воздушной творожной массы, – и у вас возникнет некоторое первоначальное представление о том, что такое аливенць. Ну, а теперь представьте, что вы вкушаете эту сладкую, с легкой кислинкой, запеченную творожную массу с хорошим, полусладким, слегка горчащим белым вином, – и вы поймете, почему румынские евреи решили позаимствовать рецепт этого блюда у своих соседей. Но по-настоящему вкусным оно получится у вас только в том случае, если вы будете педантично следовать рецепту, поведанному мне по большому секрету шеф-поваром этого ресторана.

Аливенць (творожная запеканка)

1. Возьмите 250–300 г сухого жирного творога, за 2–3 часа до начала готовки заверните его в полотняную салфетку, положите между двумя досками, а сверху придавите грузом, чтобы окончательно удалить из творога лишнюю влагу.

2. Отжатый творог смешайте с 30 г сливочного масла, посолите по вкусу, добавьте 3 ст. л. густых сливок, протрите получившуюся смесь сквозь сито и смешайте с 3 желтками.

3. За полчаса до приготовления осторожно смешайте с творогом 3 взбитых белка, добавьте по 1 ст. л. кукурузного крахмала и пшеничной муки.

4. Смажьте форму сливочным маслом, дно и стенки обсыпьте панировочными сухарями и влейте также немного растительного масла, чтобы творожная масса легко отделялась от формы. Выпекайте аливенць в духовке 20–30 минут при температуре 180 °С. Подавать аливенць следует со сливками.

Само собой, для ленивых или слишком занятых хозяек, как всегда, есть более простой рецепт. Но это уже будет не аливенць, а обычная творожная запеканка по-румынски.

Ну, а раббанит Блу Гринберг предлагает свой рецепт творожной запеканки, которую она готовит специально на Шавуот. Называет она его «пудинг из лапши с сыром», хотя, на мой взгляд, речь идет об одной из разновидностей кугеля. Для его приготовления она предлагает смешать в миске примерно 250 г тонкой или средней лапши, 450 г творога, 675 г сладкого сырка, 1/4 чашки пресного маргарина, 3/4 чашки сахара, 1 чашку сметаны, 3 яйца, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. ванильного сахара. Все это перекладывается в продолговатую форму и запекается 1 час при температуре 250–300 °С.

Творожная запеканка

1. Смешайте в однородную массу 300 г полужирного творога, три взболтанных яйца, 1/3 стакана кукурузной муки, 3 столовые ложки просеянной пшеничной муки, 1 стакан сметаны, соль и перец по вкусу.

2. Переложите заготовку в форму для выпечки и запекайте в духовке примерно 45 минут при температуре 180 °С, пока запеканка не потемнеет. Когда она будет готова, дайте ей остыть примерно 10 минут и только после этого подавайте на стол.

Традиции и обычаи праздника Шавуот

Во многих еврейских семьях в праздник Шавуот на стол кладут халы, которые чуть длиннее обычных. Эти две халы символизируют два хлеба возношения, которые требовалось принести в Храм в день праздника Шавуот. «От поселений ваших принесите два хлеба возношения: из двух десятых эйфы тонкой муки должны они быть. Квашеными да будут они испечены – это первинки Богу», – говорится в Торе.

Те, кто уже втянулся в изучение Торы, наверняка обратили

внимание на то, что хлебы возношения представляют собой исключение из общего закона, запрещающего приносить к жертвеннику мёд и изделия из заквашенного теста. Комментаторы утверждают, что эти хлеба только приближали к жертвеннику, не отделяя от них никакой части, и передавали коэну.

Но особое внимание в данном случае следует обратить на слова «от поселений ваших» – то есть хлебы возношения должны быть принесены только из урожая, выросшего в Эрец-Исраэль – Земле Израиля.

Порядок благословений при зажигании свечей, освящения вина и хлеба в первый день Шавуота практически тот же, что в Рош ха-шана и в другие праздники. Зажигая свечи, женщины произносят следующее благословение:

> *«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, освятивший нас своими заповедями и повелевший нам зажигать свечи праздника! Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, что дал нам дожить, просуществовать и достичь времени этого!»*

Затем, усаживаясь за накрытый стол, произносят благословение над вином. Текст этого благословения, разумеется, отличается от того, какой мы произносим в субботу. Но если первый день праздника пришелся именно на субботу, то начинают отсюда и затем читают также слова, приведенные в скобках:

> (Полушепотом) «*И был вечер, и было утро…* (Повышая голос) *день шестой.*
>
> *И завершены были небо и земля, и все воинство их. И завершил Бог в день седьмой работу, которой Он занимался, и покоился в день седьмой от всей работы Своей. И благословил Бог день седьмой, и освятил его, ибо это был день покоя от всей работы при сотворении мира».*

Далее читают:

> *«Услышьте, наставники!*
>
> *Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, сотворивший плод виноградной лозы.*
>
> *Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, который избрал нас из всех народов, и возвысил нас над всяким языком, и освятил нас заповедями своими. И даровал Ты нам, Господь, Бог наш, с любовью (субботы*

для покоя и) праздники для радости, праздничные времена для веселья; (эту субботу и) этот праздник Шавуот, время дарования Торы, время нашего веселья, в память о выходе из Египта, ибо нас Ты избрал и нас Ты освятил из всех народов и Слово Твое – истина и существует вечно. Благословен Ты, Господь, Царь наш над всей землёй, освящающий (субботу и) Израиль и времена праздников».

Если праздник пришелся на исход субботы, то после вышеприведенного благословения читают «хавдалу» – благословение, разделяющее субботу и праздник. Глядя на пламя свечей, произносят:

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, создающий свет пламени.

Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, отделивший святое от будничного, свет – от тьмы, Израиль – от народов, седьмой день – от шести рабочих дней. Между святостью субботы и святостью праздника сделал Ты различие, и седьмой день от шести рабочих дней отличил Ты святостью. Выделил и отличил ты народ Свой, Израиль, святостью Своею. Благословен Ты, Господь, отделяющий святое от святого!»

Далее следуют омовение рук (с традиционным благословением «нетилат ядаим») и благословение над хлебом:

«Благословен Ты, Господь, Бог наш, Царь Вселенной, вырастивший хлеб из земли».

Утренний кидуш в Шавуот проходит так же, как кидуш утром в первый день Суккот и в Симхат-Тора, но, разумеется, во время него не читается благословение за заповедь жить в шалаше.

Глава одиннадцатая. Поговорим о странностях любви

Всего шесть дней отделяет день Девятого Ава, в который евреи скорбят по разрушенному Храму, от Дня любви, который отмечается в Израиле 15 числа месяца Ава.

Когда-то в этот день еврейские девушки и парни выходили в виноградники в надежде встретить там своего будущего супруга. Причем девушки старались одеваться скромно и менялись друг с другом одеждами – чтобы никто не мог узнать, из бедной или богатой семьи происходит та или иная красавица, чтобы парень потянулся к ней по зову сердца, а не из-за денег ее отца…

В наши времена День любви отмечается израильской молодежью идущими с вечера и до зари концертами и дискотеками. Но не только ими – именно в этот день те, кто мечтает найти себе пару и вступить в брак, отправляются в Амуку на могилу великого праведника рабби Йонатана Бен-Узиэля, который, если верить легенде, помогает человеку встретиться с его истинной парой…

Но если уж мы заговорили о Дне любви, то вполне резонно задать вопрос о том, существует ли еврейская, как сейчас принято говорить, «эротическая» кухня?

Разумеется, существует, хотя я не случайно заключил слово «эротическая» в кавычки: в отличие от христианства, мы видим в отношениях между мужчиной и женщиной не нечто постыдное, свойственное исключительно животной природе человека, а, может быть, одно из самых высших проявлений человеческой природы, один из способов познания Всевышнего, соединяющего в себе высочайший духовный подъем с физическим наслаждением. И не случайно «Песнь песней» – это гениальное творение царя Шломо – изображает отношения между Израилем и его Богом как отношения между влюблёнными. Величайшие тайны мироздания заключены в этой книге, ни одно слово которой нельзя понимать буквально, – книге, рисующей идеальные отношения между мужчиной и женщиной.

Помните? «Подкрепите меня пастилой, освежите меня яблоками, ибо я больна любовью…»

В различных еврейских источниках содержатся довольно подробные описания того, как следует себя вести и что именно есть мужчине и женщине накануне интимной близости.

Так, не рекомендуется вступать в интимные отношения сразу после обильной трапезы – лучше подождать часа три-четыре. В

первую очередь это правило касается жениха и невесты накануне их первой брачной ночи – они не только постятся в день свадьбы, но и должны не перебарщивать с пищей во время свадебного веселья. Зато в спальне для них желательно накрыть небольшой стол с фруктами – яблоками и виноградом. Сефардские евреи любят ставить у своих супружеских кроватей пастилу, орешки в меду и блюдо с виноградом. Но классическим «любовным блюдом», усиливающим «мужскую силу», у сефардских евреев считается «ореховый салат».

Приготовить его несложно, а вот вкусен он необычайно и вдобавок годится в качестве десертного блюда после любого обеда – вам достаточно смешать 200 г прокаленных на сковородке (разумеется, без всякого масла!) орехов с 200 г отборного кишмиша, 100 г грецких орехов и 100 г миндаля. Иногда для разнообразия в этот «салат» кладут мелко нарезанный урюк и сухой инжир. Говорят, он не только прибавляет силу, но и помогает отлично ее восстанавливать…

Усвоили?

Счастливого вам Дня любви!

Сон об уходящем поезде, или Заключение, которое вполне можно прочитать вначале

Поздней осенью 1995 года автор этих строк беседовал в тель-авивском «Доме журналиста» с Юрием Левитанским,[54] еще не зная, что счет жизни этого великого русского поэта пошел уже даже не на месяцы, а на недели. Вернее, все знали, что Левитанский тяжело болен, все в один голос уговаривали его остаться в Израиле, чтобы в самые короткие сроки ему была сделана операция на сердце. Ведущие писатели Израиля были готовы задействовать все свои связи, чтобы свести необходимые в таких случаях бюрократические и прочие процедуры к минимуму. Лучшие кардиохирурги страны готовы были вообще наплевать на все формальности и сделать операцию Левитанскому хоть завтра – лишь бы он дал на это свое согласие! Но Юрий Давыдович рвался назад, в Россию, к жене и дочкам, и на все уговоры отвечал, что вот где-то через полгодика обязательно появится в наших краях еще раз и тогда уж точно займется своим здоровьем…

А сидя в тель-авивском «домжуре», Юрий Давыдович увлеченно вспоминал годы своей молодости, учебу в литинституте, очень интересно размышлял о путях развития русской поэзии. И, само собой, мы просто не могли в этом разговоре не затронуть еврейскую тему. Напомнив о том, что в последние десятилетия жизни эта тема стала едва ли не основной в творчестве Бориса Слуцкого, я спросил Левитанского, почему она совершенно не звучит в его творчестве. И что, собственно говоря, он чувствует, оказавшись в Израиле, на земле своих предков? Неужели в нем ни разу за все эти дни не шевельнулось желание остаться здесь навсегда?!

В ответ Левитанский признался, что в первые дни пребывания в Израиле, когда его возили по улочкам Иерусалима, он и в самом деле постоянно прислушивался к самому себе, пытаясь услышать пресловутый «голос крови». Но все было тщетно: «голос крови» в нем упорно молчал, и он так и не почувствовал Израиль своей страной.

– Наверное, у Слуцкого это все было бы иначе, – заметил я в ответ. – И Слуцкий, доживи он до наших дней, сейчас жил бы в Израиле.

– Не думаю, – ответил Левитанский. – Да, еврейская тема и в

самом деле очень много значила для Бори, но ведь одновременно он беззаветно любил Россию, русскую культуру и был связан с ней миллионами нитей. В нем это отлично совмещалось. Впрочем, он сам лучше всего сказал об этом совмещении в таких стихах, как «На русскую землю права невелики, но русское небо никто у меня не отнимет…» и «Романы из школьной программы – на ваших страницах гощу…» Нет, покинуть навсегда Россию для Слуцкого было бы немыслимо!

Юрий Давыдович отпил из чашки категорически запрещенный ему врачами крепкий-крепкий кофе, помолчал и вдруг продолжил:

– Впрочем, ничего удивительного в том, что во мне молчит «голос крови», наверное, нет. Мы ведь очень долго жили в стране, в которой нас всех превратили в Маугли – людей без рода и племени, без своих корней. А какой голос крови может звучать в Маугли?! И все же… И все же я бы не стал вот так категорически говорить о том, что в моих стихах никогда не звучала еврейская тема. В конце концов, она должна была как-то прорываться – хотя бы на уровне подсознания…

Признаюсь, в течение нескольких недель после этого разговора я вновь и вновь просматривал зачитанный мной до дыр и давно уже заученный почти наизусть томик стихов Левитанского и никак не мог найти те стихи, в которых у него бы прорвалась еврейская тема – «хотя бы на уровне подсознания». И лишь когда из Москвы пришло горькое известие об его скоропостижной смерти, я вдруг понял (или, по меньшей мере, надеюсь, что понял), о каком именно стихотворении идет речь. Оставалось только удивляться тому, как я мог не понимать этого раньше, – ну, конечно, о «Сне об уходящем поезде»:

Один и тот же сон мне повторяться стал.
Мне снится, будто я от поезда отстал.
Один, в пути зимой, на станцию ушел
А скорый поезд мой пошел, пошел, пошел…

В сущности, все мы вольно или невольно оторвались от своего еврейского «поезда», отстали от него и стали жить так, как будто ничего особенного не произошло, что он не очень нам и нужен. Но рано или поздно что-то подкатывало к горлу, и вот тогда мы начинали вдруг чувствовать какую-то неясную тоску – по шумному еврейскому застолью, по страстной беседе о Торе в никогда не посещаемой нами синагоге, по жарким спорам в никогда не виданных нами иешивах…

Впрочем, точнее, чем сказал Левитанский, об этом чувстве и

вправду не скажешь:

Но в том еще беда, и видно, неспроста,
Что не годятся мне другие поезда.
Мне нужен только тот, что мною был обжит.
Там мой настольный свет от скорости дрожит.
Там любят лечь – так лечь, а рубят – так сплеча.
Там речь гудит, как печь, красна и горяча.
Мне нужен только он, азарт его и пыл,
Я помню тот вагон. Я номер не забыл.
Он снегом занесен, он в угле и в дыму.
И я приговорен пожизненно к нему…

Я писал эту книгу в надежде, что она поможет прочитавшим ее евреям «догнать свой поезд», вернуться к самим себе из тех джунглей, в которые нас совсем не по нашей вине и не по нашей воле забросила судьба.

И время от времени, вспоминая тот давний свой разговор с великим поэтом, я вновь не могу не удивиться точности его метафоры – мы действительно выросли и жили в стране, в которой нас всех – евреев, русских, украинцев, армян, азербайджанцев и т. д. – пытались превратить в Маугли, делали все, чтобы мы отдалились от своих национальных корней и своей национальной культуры, превратившись в некую безликую «новую историческую общность» под названием «советский народ».

Трудно сказать, какой бы трагедией все обернулось, если бы эту идею удалось претворить в жизнь: ведь язык, история и культура любого народа поистине бесценны и занимают отведенное им и только им место в той гигантской цветной мозаике, которая называется человеческой цивилизацией. Уберите из этой мозаики один-два камешка или превратите их из цветных в серые – и изменится вся картина!

И потому я глубоко убежден в необходимости того, чтобы мы все наконец вышли из «джунглей» и вернулись каждый в свою семью. И давайте будем дружить семьями – именно семьями, а не стаями, уважая свои собственные традиции и отдавая дань уважения другим! В связи с чем автор позволит себе выразить робкую надежду, что эта книга о еврейской национальной кухне и еврейской традиции будет интересна не только евреям. Как ему самому интересны и важны книги не только по еврейской кулинарии, но и по национальным кухням всех других народов мира – как те, которые уже написаны, так и те, которые еще только предстоит написать. Интересны даже в том случае, если (в

силу все тех же специфических еврейских традиций) некоторые рецепты из этих книг ему не очень подойдут.

Поверьте, настоящей дружбе такие пустяки не мешают…

notes

Примечания

1

Тфилин (филактерии) – молитвенные кожаные коробочки со вложенными в них кусочками пергамента, на которых записаны четыре заповеди Торы (см.). Снабжены специальными ремешками, позволяющими закрепить их на руке и на лбу во время молитвы. Талит (талес) – молитвенное покрывало, надеваемое на голову и плечи.

2

Иешива – высшая религиозная школа. Её слушателей называют в русской традиции ешиботниками.

3

Исаак Бабель (1894–1940) – выдающийся советский писатель. В 1915 г. после публикации рассказов «Элья Исаакович и Маргарита Прокофьевна» и «Мама, Римма и Алла» был привлечен к уголовной ответственности «за распространение порнографии». Повесть «Конармия» и циклы «Одесские рассказы» и «История моей голубятни» выдвинули Бабеля в число крупнейших мастеров слова своего времени. Эти его произведения, а также рассказы «Карл-Янкель», пьеса «Закат» и незаконченная повесть «Еврейка» поныне остаются в золотом фонде русской и еврейской литературы. Арестованный весной 1939 г. по ложному обвинению, Бабель был расстрелян в Москве в Лефортовской тюрьме 27 января 1940 г.

4

Кошерный – разрешенный в пищу согласно еврейскому диетарному кодексу – кашруту.

5

Лев (Лейб) Квитко (1890–1952) – еврейский поэт. Писал на идише. Уже ранние стихи Квитко выдвинули его в число ведущих идишских поэтов. В 1921–1925 гг. был агентом советской внешней разведки в Германии. В 1929 г. Квитко выступил против деятельности печально известной Евсекции, за что был уволен с работы и в течение нескольких лет вел полунищенское существование. Лишь в 1936 г. Квитко «простили» и снова начали широко публиковать. С этого времени его стихи «для взрослых» всецело соответствовали нормам соцреализма. Но в стихах для детей звучал прежний Квитко – задорный, остроумный, романтичный поэт, незримыми узами связанный с еврейским фольклором. Именно на этих стихах в переводах Маршака, Светлова и других росли и мы с вами. 22 января 1949 г. Квитко был арестован и 12 августа 1952 г. расстрелян в числе ведущих деятелей еврейской культуры в СССР.

6

Парве – пища, которую нельзя отнести ни к мясной, ни к молочной категориям и которую поэтому можно есть, не нарушая законов кашрута, и с тем, и с другим.

7

Тора (в христианской традиции – Пятикнижие Моисеево) – главная священная книга еврейского народа, первая часть ТАНАХа, включающего также Книги Пророков и Писания (в христианской традиции ТАНАХ называют Ветхим Заветом). Тора, согласно преданию, была продиктована Моше (Моисею) самим Богом.

8

Суббота (Шабат) – седьмой день недели, день, когда, согласно Торе, Бог остановил процесс Сотворения мира, признав его завершенным. День покоя и умиротворения, в который запрещено заниматься 39 основными видами человеческой деятельности. Заповедь о соблюдении субботы является одной из Десяти заповедей («Помни день субботний, чтобы святить его…»).

9

Иосиф Уткин (1903–1944) – русский советский поэт, входивший в так называемую плеяду «комсомольских поэтов». Автор поэтической «Повести о рыжем Мотэле», которая принесла ему всесоюзную славу. Пронизанная еврейским юмором, изобилующая идишскими словечками и выражениями, эта поэма отразила в себе всю жизнь еврейского Кишинева, а вместе с ним и сотен других городов и еврейских местечек накануне и в период Октябрьского переворота. Еврейские мотивы звучат и во многих других произведениях Уткина, но ни в одном из них он так и не смог вновь подняться до художественной силы «Повести о рыжем Мотэле». Погиб в авиакатастрофе под Москвой, возвращаясь с фронта.

10

Давнэл (идиш) – постился, голодал.

11

Перевод Наума Гребнева. Наум Гребнев (1921–1988) – поэт и переводчик. Настоящая фамилия – Рамбах. Активно переводил восточных классиков. Был одним из лучших переводчиков Расула Гамзатова – гамзатовские «Журавли» в его переводе пел весь Советский Союз. В 1986 году выпустил сборник «Песни былого. Из еврейской народной поэзии», над которым, как он сам признался в предисловии, с любовью трудился многие годы. Все отрывки из еврейских народных песен, помещенные в этой книге, взяты именно из этого сборника. Лишь после смерти Наума Гребнева выяснилось, что на протяжении всей жизни он активно занимался и переводами из библейской поэзии, оставив после себя поэтическое переложение книги псалмов Давида и «Песни песней».

12

Сефарды и ашкеназы – две основные ветви современного еврейского народа. Ашкеназы – евреи, принадлежащие к социально-культурной еврейской общности, сложившейся в Северной Франции, Германии и славянских странах, и говорившие на идише. Сефарды – евреи, принадлежащие к социально-культурной еврейской общности, сложившейся в Испании и Португалии, и расселившиеся после изгнания из этих королевств в конце XV в. по различным странам Средиземноморья и Ближнего Востока. Сегодня сефардами называют всех евреев-выходцев из мусульманских стран.

13

Мидраш (в буквальном переводе с иврита – «исследование»; но обычно переводится как «легенда» или «притча») – разъяснение слов Письменной Торы на основе комментариев мудрецов и преданий Устной Торы.

14

Осип Мандельштам (1891–1938) – великий русский поэт, во многих произведениях которого звучали еврейские темы и мотивы. Его стихотворения «Отравлен хлеб и воздух выпит…», в котором он отождествляет себя с библейским Иосифом, «Эта ночь непоправима…», «Вернись в смесительное лоно…», «Какая боль для племени чужого ночные травы собирать…», «Стансы», «Я покину край гипербореев…», «Жил Александр Герцевич…» и многие другие настолько проникнуты еврейской образностью и символикой, что остаются практически непонятными для широкого русского читателя. Погиб в сталинских лагерях.

15

Судный день (Йом-Кипур) – десятый день еврейского месяца Тишрей, обычно приходится на сентябрь. Считается, что 1 Тишрея – в день Нового года (Рош ха-шана) небесный судия определяет судьбу всего живого на Земле на предстоящий год. Однако евреи в течение десяти дней и особенно в Судный день могут силой своей молитвы изменить приговор небес в свою пользу, добиться отмены слишком сурового приговора. Поэтому Судный день правильнее называть Днем искупления. Отмечается как день всеобщего поста и молитвы, в который предписан целый ряд ограничений.

16

Талмуд («изучение», «воспитание») – свод правил и легенд, собранных еврейскими мудрецами. Считается, что основу Талмуда составляет так называемая Устная Тора. Еврейские мудрецы приняли решение записать Устную Тору лишь тогда, когда возникла угроза ее забвения. Существуют два Талмуда, называемые – по месту их составления – Иерусалимским и Вавилонским. Первый записан в IV в. н. э., второй – в VI в. н. э. Талмуд состоит из 63 трактатов, объединенных в 6 частей.

17

Эрец-Исраэль – буквально: «Земля Израиля»; территория, которую Бог в Торе обещал передать в вечное наследование еврейскому народу. Окончательное заселение Эрец-Исраэль евреями, согласно археологическим данным, произошло свыше 3500 лет назад. После разрушения Второго Храма (см.) большая часть евреев покинула родину, и только в XX веке евреям удалось возродить свою государственность, создав на части территории Эрец-Исраэль Государство Израиль.

18

Иерусалимский Храм (на иврите – «Бейт ха-микдаш», буквально – «Дом святости») – центр религиозной жизни еврейского народа в период, когда он обладал государственностью. Строительство Первого Иерусалимского Храма было завершено царем Шломо (Соломоном) в 990 г. до н. э. В 586 г. до н. э. этот Храм был разрушен вавилонским царем Навуходоносором. Второй Храм был отстроен вернувшимися из вавилонского плена евреями в 516 г. до н. э. и просуществовал до 70 г. н. э., когда был разрушен римлянами под предводительством императора Тита.

19

Шмуэль-Йосеф Агнон (1888–1970) – выдающийся еврейский писатель. Настоящая фамилия – Чачкес. Родился в галицийском городе Бучач, жил в Германии, затем в Израиле. Автор романов «Совсем недавно», «Гость из ночи», сборников повестей и рассказов «Те и эти», «Узел рассказов», «У затвора», «Польша: сказочные истории», «Видимое и близкое», «Огонь и дрова» и других. Писал на иврите. В творчестве Агнона впервые соединились модернистские течения мировой литературы XX века и классические традиции еврейской литературы. В 1966 году Агнон был удостоен Нобелевской премии по литературе.

20

Машиах (Мессия) – в буквальном переводе с иврита – «помазанник». Согласно иудаизму, прямой потомок царя Давида, политический и духовный лидер еврейского народа, который придет в конце времен, чтобы спасти еврейский народ и установить на планете эру мира и процветания.

21

Шолом-Алейхем (1859–1916) – великий еврейский писатель. Настоящее имя – Шломо Рабинович. Автор романов «Блуждающие звезды», «Мальчик Мотл», «Кровавая шутка», «С ярмарки» и других, повестей и рассказов, объединенных в циклы «Касриловка», «Новая Касриловка», «Тевье-молочник», «Менахем-Мендл» и другие. Писал на идише. Жил на Украине, в России и США.

22

Лион Фейхтвангер (1884–1958) – немецкий писатель. Автор ряда романов, посвященных еврейской истории и жизни евреев в современной ему Германии, – «Семья Оппенгейм», «Еврей Зюсс» и других. Наличие в домашней библиотеке двенадцатитомного собрания сочинений Фейхтвангера на русском языке считалось в СССР одной из примет еврейского дома. На протяжении нескольких поколений жизни советских евреев романная трилогия Фейхтвангера «Иудейская война», «Сыновья», «Настанет день» была для них почти единственным доступным источником по древней истории своего народа.

23

Иов – многострадальный праведник – герой одной из книг ТАНАХа, которому Бог посылал испытания для того, чтобы проверить силу его веры. Потеряв все свое состояние, жену и детей, Иов сохранил веру в Творца, в Его справедливость и милосердие. В качестве награды Бог не только вернул ему богатство, но и многократно умножил его, а новая жена подарила Иову многочисленное потомство.

24

Алия – в буквальном переводе с иврита – «восхождение», «подъем». Так называют возвращение евреев в Израиль, в Эрец-Исраэль, на постоянное жительство. Историки различают с конца XIX века до наших дней несколько волн массовой алии, каждая из которых была вызвана определенными историческими событиями и изменениями в массовом сознании евреев. Под репатриантами Первой алии обычно понимаются евреи, приехавшие в Палестину в 1882–1903 гг. Вторая алия датируется 1904–1914 гг., третья – 1919–1923, четвертая – 1924–1928, пятая – 1929–1939 гг. Волны репатриантов, прибывших в Палестину в 1940–1948 гг., иногда называют шестой и седьмой алией.

25

Менделе-Мойхер Сфорим (1835–1917) – настоящее имя – Шолом-Яаков Бройде, по паспорту – Абрамович Соломон Моисеевич. Выдающийся еврейский писатель, основоположник новой еврейской классической литературы. Писал на иврите и идише. В 1865 г. опубликовал повесть на идише «Маленький человечек», в которой впервые появляется персонаж по имени Менделе-Мойхер Сфорим – Менделе-книгоноша. С того времени это имя становится постоянным псевдонимом писателя. В его повестях и рассказах «Фишка Кривой», «Путешествие Вениамина Третьего», «Кляча» и других перед читателем впервые в истории еврейской литературы возникли реальные образы евреев и правдиво, а порой и несколько гротескно была изображена жизнь еврейского местечка.

26

Семён Липкин (1911–2003) – советский писатель. Широкому читателю большую часть своей жизни был известен прежде всего как блестящий переводчик эпосов народов СССР и классической восточной поэзии. Очень много Липкин переводил и с идиша – прежде всего стихи Самуила Галкина и Переца Маркиша. При этом он был одним из наиболее крупных русских поэтов XX века. Значительная часть стихотворений Семёна Липкина написана на еврейские темы или проникнута еврейскими мотивами. Эта же тема звучит и в его прозе – романе «Декада», драматическом романе «Картины и голоса» и мемуарах «Сталинград Василия Гроссмана». Напечатанное в 1968 г. стихотворение Липкина «Союз» было воспринято официальной советской критикой как иносказательное прославление еврейского народа и привело к тому, что до 1987 г. произведения поэта не появлялись в центральной советской печати

27

Исраэль Магид из Кожниц (1736–1815) – знаменитый проповедник и чудотворец, благословения которого жаждали не только евреи, но и польские аристократы. Был великим знатоком Торы и автором множества книг, посвященных еврейскому религиозному законодательству. Прозвание Магид стало фамилией для него и его потомков (как Маршак).

28

Исаак Башевис-Зингер (1904–1991) – выдающийся еврейский писатель. Писал на идише. Жил в Польше, Китае и США. Автор романов «Раб», «Ентл», «Враги. История любви», «Шоша», «Мешуга», «Люблинский штукарь», «В суде у моего отца» и многих других, а также многочисленных сборников повестей и рассказов. В 1978 году удостоен Нобелевской премии по литературе.

29

Василий (Иосиф) Гроссман (1905–1964) – выдающийся советский писатель. Первый опубликованный Василием Гроссманом рассказ «В городе Бердичеве» (1934) посвящен трагической судьбе еврейского местечка в годы Гражданской войны. В годы Великой Отечественной войны Гроссман в своих очерках и новеллах «Старый учитель», «Украина без евреев», «Треблинский ад» пытался донести до читателя правду о Катастрофе еврейского народа и о причастности украинцев и поляков к уничтожению евреев. Тогда же вместе с Ильей Эренбургом (см.) Гроссман подготовил к печати «Черную книгу» – сборник свидетельств и документов об уничтожении евреев на территории СССР и Польши. Набор этой книги был уничтожен в 1948 г., и сохранившаяся рукопись была издана в Израиле лишь в 1980 году. Изданные на Западе и значительно позднее в СССР роман «Жизнь и судьба» и повесть «Все течет» Василия Гроссмана были оценены критикой как самые значительные произведения мировой литературы о Великой Отечественной войне и о годах сталинизма, преломленные через судьбу советской еврейской интеллигенции того времени.

30

Шауль Черниховский (1875–1943) – еврейский поэт, один из основоположников новой поэзии на иврите, переводчик и врач. Будучи страстным поклонником Гомера, многие свои стихи – и прежде всего знаменитые идиллии, рисующие различные аспекты еврейского быта, – писал гекзаметром. Автор ряда исторических баллад и поэм, наиболее значительными из которых являются поэма «Меж теснин», рассказывающая о столкновении в бою еврейских братьев из Салоник, один из которых воевал за турок, а другой – за греков в войне 1897 г., и поэма о погроме XII в. «Барух из Майнца». Классикой современной ивритской литературы стали и «Песнь любви Шауля», посвященная первому еврейскому царю Шаулю (Саулу), баллады «Дочь раввина», «Волшебная стена в Вормсе» и поэма о жизни пчеловодческого кибуца «Золотой народ». Черниховский вошел в историю еврейской литературы также как первый переводчик на иврит произведений Гомера, Платона, Анакреона, Гёте, Рильке и других классиков мировой литературы.

31

Перевод с иврита Владислава Ходасевича

32

Баал Шем Тов, он же Бешт (1698–1760) – в буквальном переводе с иврита: «обладатель доброго имени». Настоящее имя – Исраэль Бен-Элиэзер. Основоположник и вдохновитель хасидизма в Восточной Европе, о жизни и деяниях которого сложено множество легенд. Провозгласил, что «основными для человека являются три вещи: любовь к Богу, любовь к народу Израиля и любовь к Торе».

33

Шамай и Гилель – выдающиеся еврейские мудрецы, жившие в I в. до н. э. и постоянно дискутировавшие друг с другом. Если Гилель был сторонником толкования заповедей Торы «в сторону послабления», то Шамай, напротив, требовал придерживаться максимально строгого их толкования. Дискуссии Шамая и Гилеля были продолжены их многочисленными учениками. В итоге победа в них была признана за школой Гилеля.

Галаха – часть Талмуда (см.), представляющая собой свод религиозных предписаний, охватывающих все сферы жизни еврея.

35

Елена Аксельрод (род. в 1932 г.) – известная русскоязычная еврейская поэтесса. Автор семи поэтических сборников, книг для детей, книги-альбома об отце – Меире Аксельроде. Стихи Елены Аксельрод и ее переводы западноевропейской поэзии и поэзии на идише включены во многие антологии. Лауреат премии Союза писателей Израиля за лучшую поэтическую книгу года на русском языке (1995), член международного Пен-клуба.

36

Девятое Ава – девятый день месяца Ава по еврейскому календарю, на который пришлось разрушение Первого и Второго Иерусалимского Храма. Согласно еврейской историографии, на протяжении двух последних тысячелетий Девятого Ава всегда происходили наиболее трагические события в жизни еврейского народа.

37

Иегуда Галеви (1085–1142) – величайший еврейский поэт Средневековья, один из признанных духовных лидеров еврейства Испании. Написанные в русле традиционной восточной поэзии о любви и дружбе, стихи Иегуды Галеви поражают своей виртуозной техникой, силой художественных образов и метафорического мышления. Автор одного из самых известных философских произведений иудаизма «Кузари», в котором изложены основы еврейской религии в виде диалога между хазарским царем и раввином.

38

Перевод Льва Пеньковского

39

«Шульхан Арух» («Накрытый стол») – кодекс законов Торы, знание которых необходимо еврею в повседневной жизни. Состоит из четырех разделов, в которых законы сгруппированы по тематическому принципу: законы о служении Всевышнему, законы о кошерности пищи, законы о семейной жизни и юридические законы. Написан рабби Йосефом Каро в середине XVI века.

40

Теодор (Биньямин Зеэв) Герцль (1860–1904) – основатель политического сионизма и создатель Всемирной сионистской организации. В своей книге «Государство евреев» (1895) провозгласил, что еврейский вопрос может быть решен лишь путем создания независимого еврейского государства на исторической родине евреев в Эрец-Исраэль. Однако главная заслуга Герцля заключалась не в провозглашении самой идеи (она высказывалась еврейскими публицистами и раньше), а в том, что он создал, организовал и возглавил сионистское движение. По его инициативе были проведены первые Сионистские конгрессы, создан Сионистский банк, занявшийся сбором средств для покупки земли в Палестине. 14 августа 1949 г., в соответствии с его завещанием, прах Герцля был перенесен в Израиль и захоронен на горе, носящей его имя, в Иерусалиме.

41

Любавичский ребе (1902–1996) – рабби Менахем-Мендл Шнеерсон. Жил в России, Германии, Франции, США. На протяжении многих лет – духовный руководитель движения ХАБАД и один из лидеров мирового еврейства. В 1967 г. предсказал, что война с арабами продлится шесть дней, в 1985 г. – призвал правительство Израиля начать строительство тысяч единиц жилья для приема массовой алии. Его работы по различным мировоззренческим вопросам оказали огромное влияние на развитие современной еврейской религиозной мысли. В начале 1990-х гг. значительная часть последователей Шнеерсона считала его Машиахом (см.). Некоторые из них отрицают факт физической смерти Шнеерсона. Его могила в Нью-Йорке стала местом массового паломничества.

42

Саша Чёрный (1880–1932) – русский поэт. Настоящая фамилия – Гликберг. Иронические и сатирические стихи Саши Чёрного были необычайно популярны в дореволюционной России, его называли «русским Гейне». Как и Гейне, Чёрный крестился, чтобы получить образование, но при этом до конца жизни сохранил связь со своим народом. В десятках своих стихотворений Чёрный клеймил антисемитизм и антисемитов, заставляя силой своего таланта смеяться над ними всю Россию. Одновременно во многих стихах Чёрный подтрунивает над хорошо знакомыми ему нормами, образом жизни и нравами современных ему евреев. На протяжении всей жизни Чёрный также широко обращался в своём творчестве к библейским темам, оставив после себя и пародийную «Песнь песней» и поэму «Ной», и написанные для детей «Библейские сказки».

43

Гееном (в христианской традиции известен как «геенна огненная») – название долины в Иерусалиме, в которой должен состояться Страшный суд после прихода Машиаха (см.). В еврейской мистике – ад, часть нематериального, духовного мира, в котором душа получает наказание за дурные поступки, совершённые во время её пребывания в нашем мире, и очищается, чтобы вступить в Ган-Эден (райский сад).

44

Эфраим и Менаше – сыновья Йосефа (Иосифа Прекрасного), родившиеся у него в Египте. Согласно преданию, Йосеф сумел воспитать сыновей в еврейском духе, за что они удостоились особого благословения своего деда Яакова. Благословляя своих сыновей на то, чтобы они уподобились Эфраиму и Менаше, еврей желает им сохранить верность своим национальным традициям в любых жизненных ситуациях.

45

Сара, Ривка, Рахель и Лея – легендарные праматери еврейского народа: Сара – жена праотца Авраама; Ривка – жена праотца Ицхака, Рахель и Лея – жёны праотца Яакова.

46

Моисей Тейф (1904–1966) – выдающийся еврейский поэт, писал на идише. Родился в Минске, был восьмым ребенком в бедной еврейской семье. Учился в хедере, но был оттуда выгнан за постоянные шуточки. Первые стихи Тейфа появились в печати в середине 20-х годов, и вскоре он стал одним из популярных еврейских поэтов. В 1938 г. Тейф был арестован за участие в «шпионской еврейской националистической организации». Прошел всю Великую Отечественную в качестве бойца штрафного батальона. Уже после войны Тейф узнал, что в гетто погибли почти все члены его семьи. В 1951 г. Тейф был снова арестован как член Антифашистского еврейского комитета, сослан в лагеря и реабилитирован в 1956 г. В последнее десятилетие своей жизни поэт сумел написать десятки пронзительных стихотворений о лагерной жизни и Катастрофе европейского еврейства, ставших классикой как еврейской, так и мировой литературы.

47

Перевод Юнны Мориц

48

Яков Шехтер (род. в 1946 г.) – русскоязычный еврейский писатель. Живет в Израиле. Автор книг «Шахматные проделки бисквитных зайцев», «Астральная жизнь черепахи» и других, рассказывающих о жизни евреев в Израиле и России. В романе «Вокруг себя был Никто» Шехтеру удалось показать опасность увлечения различными современными эзотерическими учениями, которым он противопоставил еврейское мистическое учение – Каббалу.

49

Борис Слуцкий (1919–1986) – русский еврейский поэт. В СССР считался мастером публицистической, насыщенной бытовыми деталями поэзии. Уже в поэтических сборниках Слуцкого 50-60-х годов можно найти немало горьких и пронзительных стихов на еврейскую тему – «Кёльнская яма», «Как убивали мою бабку», «Воспоминание о музшколе» и др. Однако большая часть «еврейских стихов» Бориса Слуцкого при жизни не печаталась и распространялась в «самиздате» – «Еврейским хилым детям…», «Евреи землю не пашут…» и др. Лишь после смерти поэта, когда была опубликована большая часть его поэтического наследия, выяснилось, что еврейская тема была основной в его творчестве. В стихах «В январе 53-го», «Созреваю или старею…», «Становлюсь похожим на деда…» и других. Слуцкий отразил мироощущение советских евреев, их связь с русской культурой и собственный мучительный путь возвращения к еврейству.

50

Леви-Ицхак из Бердичева (1740–1810) – великий знаток Торы, исполнял должность раввина в Зелихове и пользовался огромным авторитетом среди хасидов. Славился человеколюбием и пламенной любовью к Творцу и Его заповедям. Существуют предания о том, как Леви-Ицхак вызывал на суд самого Всевышнего, требуя от Него заботы о Своих детях, и Бог подчинился решению суда.

51

Узи Наркис (1925–1997) – выдающийся израильский военачальник; в дни Войны за Независимость (1948–1949) и Шестидневной войны (1967) прославил себя в сражениях за Иерусалим.

52

Моше Даян (1915–1981) – израильский военный и государственный деятель. В 1953–1958 гг. начальник Генштаба израильской армии. Во время Шестидневной войны и Войны Судного дня занимал пост министра обороны в правительстве Израиля.

Ицхак Рабин (1922–1995) – израильский военный и политический деятель. В 1974–1977 и в 1992–1995 гг. – премьер-министр Израиля. В 1964–1967 гг. был начальником Генштаба израильской армии и формально руководил ею во время Шестидневной войны.

Рехавам Зеэви – израильский военный и политический деятель. Во время Шестидневной войны командовал соединениями, ведущими бои на Иерусалимском направлении; именно вверенные ему подразделения овладели Стеной Плача, а затем и полностью освободили Восточный Иерусалим от иорданской оккупации.

53

Илья Эренбург (1891–1967) – советский писатель и публицист, общественный деятель. Творческий путь начинал как писатель-юморист, поэт и переводчик. Автор романов и повестей, многие из которых проникнуты страстным антифашистским пафосом, наибольшую известность из них получило «Падение Парижа». Тогда же вместе с Василием Гроссманом (см.) подготовил к печати «Черную книгу» об уничтожении евреев Украины и Польши. Несмотря на свои тесные связи с советской партийной верхушкой, Эренбург отказался поставить свою подпись под коллективным покаянным «Письмом в редакцию» газеты «Правда», что, вне сомнения, свидетельствовало о мужестве писателя. Еврейские темы, мотивы и реминисценции в той или иной мере неизменно присутствовали во всем творчестве Эренбурга, начиная с ранних стихов. Лучший еврейский роман Эренбурга – «Жизнь и удивительные похождения Лазика Ройтшванеца», рассказывающий о жизни евреев в СССР, Европе и Палестине в 30-е годы, не издавался в СССР вплоть до 1989 г.

54

Юрий Левитанский (1922–1996) – выдающийся русский советский поэт. Родился 21 января 1922 г. в городе Козелец (Черниговская область). В 1938 г. Левитанский поступил в Институт философии, литературы и истории (ИФЛИ) и с тех пор определял свою национальность как «ифлиец». С началом Отечественной войны поэт уходит на фронт солдатом, становится офицером, затем фронтовым корреспондентом, начав печататься в 1943 г. во фронтовых газетах. Первый сборник стихов «Солдатская дорога» вышел в 1948 г. в Иркутске. Вышедший в 1963 году сборник «Земное небо» принес поэту долгожданное признание, а его последующие сборники стихов выдвинули Левитанского в ряды крупнейших русских поэтов XX века. В 1995 г. Левитанский был удостоен Государственной премии России.